N.° 3 reçu le 5 décembre 1776

rejetté

1777

Exposer les Règles diététiques relatives aux alimens, dans la Cure des Maladies Chirurgicales ?

Non pura Corpora quanto plus nutries, tanto magis laedes. Hippoc. Sect. 2. aphor. X.

ACADEMIE ROYALE DE CHIRURGIE

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Les Règles diététiques relatives à la Cure des maladies, ne doivent être que le Résultat des expériences, et les Expériences sur un fait isolé, sont pour ainsi dire de nul effet: cést donc en les multipliant que lón peut surement établir des principes pour la Théorie, et des regles pour la pratique. les expériences sont le fil qui sert à nous conduire dans le Labyrinthe du monde phisique, ce sont elles qui doivent me guider dans la Carriere que j'ose courir aujourdhuy, et pour repondre avec plus d'ordre et de Clarté à la question proposée par l'Académie, je descendray de la Cause aux effets.

j'Examinerai donc 1.° ce que cést que l'aliment et quelle est la partie nutritive des Substances végétales et

carton 7
rd. 1 n.° 3
CHAMPEAUX

animales qui le Constitue ? 2.° quel rapport cette partie nutritive peut avoir avec nos humeurs ? 3.° Comment les Alimens peuvent être la Cause des Maladies ? — 4.° enfin quelles sont les Règles diététiques relatives aux alimens dans la Cure des maladies chirurgicales ?

Premiere Partie

Qu'est ce que l'aliment ? et quelle est la partie nutritive des Substances végétales et animales qui le Constitue

J'entends par aliment non seulement ce qui sert de nourriture à l'homme ; mais encore ce qui opère les differentes sécrétions et excrétions nécessaires pour maintenir l'Equilibre et la bonne Organisation qui établissent la santé ; d'où il suit qu'il faut distinguer dans les Substances alimenteuses, la partie nutritive de celle qui sert de lest à la machine.

L'homme se nourrit de Substances Végétales et de Substances animales ; examinons dans l'un et dans l'autre, les parties qui les Composent pour tacher de découvrir quelle est celle qui peut être regardée comme Substance nutritive.

Les Substances Végétales les plus nourrissantes sont les farineuses ; parmi celles ci le blé ou froment tient le premier rang quatre parties le composent, le Son, la Substance glutineuse,

le mugueux ou la partie sucrée, et l'Amidon.

Le son est la pellicule transparante qui couvre le grain; si on la separe avec la pointe d'un scalpel, on apperçoit une autre pellicule d'un jaune doré qui forme la partie glutineuse ou la substance animale, Selon M. Beccari, elle pénètre par plusieurs filets l'interieur du grain comme on peut s'en convaincre par le secours d'une Loupe ou du microscope, au dessous de celle ci est l'amidon à qui le même Auteur a donné le nom de substance Végétale ou amylacée qui se trouve confondue avec le mugueux ou la partie sucrée.

Le son et la matiere glutineuse, sont de nature huileuse, se rancissent facilement et par là communiquent leur altération au reste de la farine.

Après m'être ainsi assuré des differentes parties qui composent le grain, j'ai pêtri quatre onces de farine à tout avec suffisante quantité d'Eau pour en faire une pâte que j'ai mise dans un linge assés serré pour la laver plus commodément jusqu'à ce qu'elle cessât de blanchir l'Eau.

Le son et la partie glutineuse sont restés dans le Linge, la partie blanche ou amylacée, s'est précipitée au fond de la jatte et l'eau est restée un peu laiteuse.

j'ai séparé le son de la matiere glutineuse en continuant de les laver dans de la nouvelle Eau, le premier s'est précipité et la matiere glutineuse est restée sous la forme d'un Corps gris-blanc, diaphane, Elastique, sans goût, presque sans odeur, ne

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

se dissolvant ni par l'eau ni avec la salive aidée de l'effet de la mastication, ou de la trituration dans un mortier de verre.

il y avoit six dragmes et dix huit grains de matière glutineuse; j'en ai fait bouillir deux dragmes dans de l'eau, elle s'est gonflée et réduite en forme d'éponge en perdant le quart de son poids; mise ensuite sur des charbons ardents elle a donné une sorte d'eau de Corne brulée, et puis elle s'est enflammée.

un autre morceau de cette matière glutineuse qui n'avoit point subi l'ébullition, mis sur une pelle très chaude, s'est gonflé en se couvrant d'huile, et étant desséché, il a paru rempli de Cellules transparentes.

Le surplus de la matière glutineuse est resté dans un verre d'Eau qu'elle a bientôt corrompue, car deux jours après l'Eau étoit trouble et très fétide tandisque que la matière glutineuse s'étoit divisée et étoit devenue filendreuse.

le son ne paroît pas avoir de qualités nutritives, mis sur des charbons ardents, il donne une odeur de pain brûlé et par l'analyse chimique on en retire de l'acide que M. Parmentier attribue à la farine et au mucilage qu'il contient, ensuite de l'huile et de l'alcali volatil.

Si on fait bouillir du son dans l'eau pour en séparer la farine et qu'ensuite on l'expose dans un endroit chaud, il se Corrompt bientôt ce qui prouve son analogie avec la substance glutineuse; on retire de celle ci de l'alkali volatil et beaucoup d'huile fétide.

J'ai ensuite filtré l'eau que j'avois séparée de la partie

Amylacée; je l'ai fait évaporer à petit feu, et j'ai trouvé au fond de la bassine une matière brune semblable à la Melasse, d'un goût doux un peu âpre, d'une Odeur agréable qui se dissout aisément dans la bouche et qui donne par la distilation du phlegme, de l'acide, de l'huile et vers la fin un peu d'alkali volatil. cette matière mise sur des charbons ardents donne aussi une Odeur de pain grillé, elle corrompt l'Eau dans laquelle elle a été delayée.

Enfin la 4.me et dernière partie est une substance blanche, douce au toucher, sans Odeur, sans goût, qui se dissout facilement dans la Bouche et qui présente les mêmes phénomenes et a les mêmes Vertus que l'Amydon. on retire de cette substance une grande quantité d'acide et très peu d'huile. les acides Vitrioliques et nitreux ne font point effervescence avec cette substance qui est absolument neutre mise en digestion dans du Vinaigre distillé dans l'esprit de Vin, et dans les acides minéraux, elle a resté sans altération.

Avant de chercher quelle est la Substance nutritive dans ces quatre parties que présente le froment, il convient d'examiner séparement les autres Substances graminées en suivant les mêmes procédés.

Ayant séparé les parties de la farine du bled de Turquie je n'ai point trouvé de Substance glutineuse. l'évaporation de l'Eau m'a laissé un muqueux semblable en tout à celui du froment, mais en moindre quantité. la partie amylacée

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Non pueri corpora quanto plus nutriri, tanto magis lædi.

Hippo. Sect. 2. aphor. X.

Professeur Royal d'anatomie au collège de chirurgie de la ville de Lyon, ancien chirurgien major de la Charité, correspondant de l'académie Royale de chirurgie, de la société Royale des Sciences de Montpellier, de celle des Sciences belles lettres et arts de Rouen, d'Villefranche, de la société littéraire d'Auxerre, chirurgien du Roy pour les Suisses ordonnés en justice, &c.

a resté un peu jaune.

les pâtes faites avec les farines d'orge, d'avoine, de seigle, et de bled noir, lavées comme les deux autres n'ont rien produit qui approchât de la matière glutineuse du froment. — M. Parmentier ne l'a pas trouvée dans les Sommes de terre dont il a fait un excellent traité. M. Kessel Meyer l'a inutilement cherchée non seulement dans les Substances graminées, mais encore dans les légumes et dans les Racines potageres.

L'Eau qui a servi à tous ces lavages de pâte a été séparée de leur partie amylacée; évaporée ensuite pour en retirer la partie muqueuse qui ressembloit, à peu de chose près à celle du froment elle donnoit comme elle, l'odeur de pain grillé sur les Charbons ardents, se dissolvoit également dans l'eau et dans la Bouche et donnoit à peu près la même odeur et le même goût.

Le Son de ces graines, traité comme celui du froment a donné les mêmes résultats.

Quant aux parties amylacées qui ont resté au fond de la bassine, et que j'ay fait dessecher au Soleil, elles ont toutes formé à leur Surface une pellicule qui s'est détachée aisément et qui n'étoit composée que des parties de Son, très fines qui — avoient passé à travers le Linge dont je m'étois servi pour laver les pâtes. la partie amylacée ne souffre rien d'impur, elle rejette tout au dehors et reste seule, blanche, inodore, — incorruptible, et se fond aisément dans la bouche &c. toutes ces Substances amylacées, ainsi que l'amidon ordinaire, mises

séparement sur une pelle rouge, se sont gonflées a peu près comme fait la gomme ; ont répandu beaucoup de fumée qui avoit l'odeur de pain brulé, et ensuite elles se sont reduites en charbon qui s'est enflammé.

Pour Connoître l'effet de la germination sur le blé et de la fermentation sur la pâte, j'ay mis du blé dans l'eau, il s'est gonflé et a germé ; l'eau s'est troublée et a donné une odeur aigre ; alors, j'ai reduit ce blé en pâte dans un mortier de marbre ; j'ai lavé cette pâte à la faveur du linge, et je n'ai point trouvé de substance glutineuse. j'en ai fait autant d'une demi livre de levain de farine de froment sans appercevoir de matière glutineuse ; la germination opere donc le même effet dans le grain que la fermentation sur la pâte, l'une et l'autre combinent toutes les parties de maniére à ne les plus reconnoître

Voyons maintenant d'après ces expériences quelle est la partie nutritive des substances végétales, le son est la premiere qui se présente à nôtre examen pour suivre l'ordre d'abord établi. j'en ai fait voir les principes constituants, il est question d'en faire l'application dans la pratique. M. Parmentier a ajouté du son de froment reduit en poudre dans des farines qui fermentent difficilement comme celle de blé de Turquie, de Riz, de pommes de terre, d'orge, d'avoine, et même d'amidon pur, et le pain qui en a résulté s'est trouvé meilleur et plus savoureux que celui des mêmes farines sans l'addition du son ; ce qui prouve combien le son est nécessaire pour faire du bon pain ; il

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

n'y a que la quantité qui soit nuisible, je ne parle ici que du son de froment; les autres n'ont pas la même propriété. est-ce dans sa legéreté, dans sa qualité spongieuse ou dans ses parties huileuses que reside sa vertu? ou dans la petite portion de substance glutineuse qui est adhérente à son écorce? toutes ces choses combinées peuvent bien communiquer aux farines auxquelles on l'ajoute, quelques qualités du froment, mais si on en met trop, le pain qui en résultera sera lourd, mat, indigeste, et se moisira facilement; celui au contraire qui en contient une petite quantité est plus agréable, plus savoureux, et se dissout plus facilement par les sucs digestifs, comme on l'observe dans le pain blanc, ce n'est pas que le son soit nutritif, mais les parties qui constituent le pain étant par là plus divisées, c'est un moyen auxiliaire employé par l'art pour la fabrication du pain; il n'a pas d'autre usage dans l'Estomac puisque tenant les parois de ce Viscere et des intestins dans un état de dilatation convenable, les muscles du bas ventre, le diaphragme, &c. agissent plus aisément sur ces parties pour faciliter la Digestion. l'effet du son dans les premieres voyes, est donc seulement de lester la machine comme je le dirai après avoir découvert la partie nutritive du bled.

Si nous en croyons M. Beccari, nous la trouverons dans la partie glutineuse dont il a parlé le premier en 1742. ce Savant Medecin a cru voir dans cette Substance homogéneité de nos humeurs, et d'après cela il l'a qualifiée

d'animale ou glutineuse.

M. Kessel-Meyer en 1759 a confirmé l'opinion de M. Beccari, ainsi que M.M. Malouin, Couvenel et plusieurs autres: tous ont dit que plus le bled contenoit de parties glutineuses plus il étoit nourrissant.

Ce sentiment ne quadre cependant pas avec l'expérience, puisque le froment seul a produit cette prétendue substance animale. j'ay prouvé que les autres farineux n'en contenoient pas; cependant personne ne revoque en doute leur qualité nourrissante. d'un autre côté plus la farine de froment est blanche, moins elle contient de partie glutineuse; et au contraire plus il y a de son plus aussi on trouve de cette colle. d'où il suit que le pain blanc contient moins de cette substance, que le pain bis. le premier est cependant plus nourrissant que le second, ce qui ne seroit pas si la partie glutineuse constituoit la substance nutritive dans le bled.

J'ai fait voir que la partie glutineuse ne se dissolvoit pas dans l'Eau bouillante, qu'elle résistoit même a l'action de la salive, et cependant il est démontré que pour qu'une substance puisse être regardée comme nutritive, il faut non seulement qu'elle se dissolve facilement pour s'amalgamer avec nos humeurs, mais encore qu'elle renferme d'autres qualités pour devenir partie constituante des fluides et servir à l'entretien des solides.

le nom seul de cette substance, s'il lui est propre, comme j'ai lieu de le croire, doit faire rejetter toute idée de nutrition; en effet il est constant en médecine que les substances glutineuses

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Siqueuses, &c. sont indigestes pour ne rien dire de plus. ne convient-il pas mieux de la regarder comme une partie du son à cause de son adherence avec cette écorce ? l'une et l'autre substance donnent les mêmes principes par la distillation, pourquoi n'auroient-elles pas les mêmes proprietés ?

Si la substance glutineuse a quelques qualités nutritives, elle ne peut les obtenir qu'en se combinant avec l'amidon par le moïen d'un acide, comme il arrive dans le méchanisme de la fermentation de la pâte pour faire le pain. Le levain fait fermenter la partie sucrée ou le mucilage ; celui ci dissout la substance glutineuse, et l'ensemble se combine avec l'amidon ; donc ce n'est pas la partie glutineuse qui est la partie nutritive du bled, puisqu'elle n'a de vertu qu'autant qu'elle est combinée avec les autres parties du grain.

Si pour faire du pain le Boulanger emploïe du levain pour déterminer la fermentation, l'amidon mis dans la même vûe met dans son mélange de l'Eau sure qui produit le même effet ; c'est à dire qui détermine le mouvement de fermentation dans la partie muqueuse ou sucrée du grain, celle ci s'aigrit la substance glutineuse qui se corrompt facilement, comme je l'ai prouvé, se divise et gagne alors par sa légéreté le haut du tonneau ; dans son trajet elle passe à travers le fluide aigri qui la dissout, se combine avec lui et forme une Eau grasse qui garentit le son de la putréfaction, de maniere que la fécule ou l'amidon reste pur au fond du tonneau dont on

l'extrait ensuite pour le faire sécher.

Ce n'est donc pas encore une fois dans la substance glutineuse que réside la partie nutritive du blé; c'est une vérité démontrée par l'expérience et prouvée par M.rs Model et Parmentier; ce dernier, après avoir fait beaucoup d'observations chymiques, dit „ Soit donc que la matière glutineuse soit la vraie partie „ nutritive du blé, elle n'y sert qu'à mettre un obstacle de plus „ à la séparation de la pâte qui fermente; elle y fait ce que la „ pellicule visqueuse fait dans la fermentation vineuse en „ arrêtant l'air et le gaz; elle est la cause de la multitude „ innombrable des petites cellules dont est composé le pain, et „ par conséquent de sa blancheur, de sa légereté, de son goût „ agréable; enfin elle se mêle, se combine, s'assimile avec toutes les „ parties qui entrent dans la formation du pain, d'où il résulte un „ tout délicat, salubre, digestible et très nourrissant „ Récréations Chymiques de M. Model T. 2. page 503.

Quoique la substance glutineuse ne soit pas la partie nutritive du blé, il est à souhaiter que toutes les graminées en contiennent, puisqu'elle contribue à rendre le pain meilleur, ce qui arrive sans doute en facilitant la divisibilité des autres parties par l'action du muqueux troisieme partie du blé, c'est elle qui détermine la combinaison des autres substances, comme je l'ai dit, par l'effet de la fermentation; point de muqueux, point de fermentation, et sans fermentation point de pain.

La fermentation panaire est une vraie fermentation.

ACADEMIE NATIONALE DES SCIENCES

Vineuse, car comme dit M. Malouin, „le Levain de la pâte est „un acide doux et Spiritueux ; la pâte comme le vin, passe du „Doux au verd, du verd au Spiritueux ; enfin elle s'aigrit„ ce qui est prouvé par l'expérience journaliere des Boulangers.

Les graminées dont on ne peut pas faire du Pain, sont celles ou la partie muqueuse est en trop petite quantité pour être developpée par le Levain. il faut y Suppleer par Suffisante quantité de Lèvure de Biere ou par quelques autres corps muqueux capables de fermentation, comme M. Parmentier l'a démontré. tel est en abregé l'usage de la partie muqueuse dans tous les Végétaux ; elle est en trop petite quantité dans le blé pour lui assigner quelques proprietés nutritives. je passe à la partie amylacée.

La quatrieme partie du blé est l'Amydon ou la partie blanche du grain ; c'est une fecule mucilagineuse qui se trouve repandue dans tous les Végétaux nourrissants ; elle ne se dissout que dans l'eau bouillante où elle forme une gelée plus ou moins transparente Suivant la pureté de cette même partie Amylacée ; elle prend de la Consistance en se refroidissant, et se dissout dans l'eau chaude comme les gelées de Viandes et de fruits.

l'Amydon s'allire par l'humidité de l'air, il se divise à l'infini, se conserve Sans altération, même dans l'Eau froide ; j'en ai gardé dans une Verrée d'Eau depuis le 28. Juin jusques au 19. Juillet Sans qu'il parût avoir Souffert la moindre altération Sans que l'Eau fut corrompue.

Il ne faut pas regarder l'Amydon comme un produit de

l'art, c'est un don de la nature : l'amydonnico ne fait que le separer
des Corps qui le recelent.

La substance amylacée est inalterable l'expérience le prouve,
pourquoi donc lui refuseroit-on la propriété nutritive ? pourquoi
ne l'a-t-on employée jusqu'a present que comme remede, et jamais
comme aliment ? nos auteurs en effet disent qu'elle est
pectorale, qu'elle épaissit et adoucit les serosités âcres de la poitrine,
qu'elle arrête le Crachement de sang, et les Diarrhées ; ils
ajoutent qu'elle est propre aux maladies des yeux et lorsque les fois
qu'il est question d'en prescrire l'usage ils l'emploient toujours
comme les autres Drogues simples ou Composées.

Si la Substance amylacée n'étoit pas la partie nutritive des
Végétaux, et peut être des Animaux, la nature n'auroit pas
prodigué ses Dons en la plaçant, comme elle a fait, non seulement
dans les graminées comme je l'ai prouvé, mais encore dans les
légumineux, dans les semences et les fruits de certains Arbres,
ou arbrisseaux dans leurs branches, leur tronc, leur Ecorce, et
leurs Racines ; la moëlle du Sagoutier qu'on nous apporte des
moluques, est presque toute composée de substance amylacée,
beaucoup de plantes en fournissent et on en trouve + de plusieurs
familles : pour se convaincre de son existence, qu'on examine
les Végétaux qui la recelent, avec une Loupe, ou avec un
microscope et on la verra sous la forme de petits points brillants,
partout elle est la même, sa blancheur, sa douceur au toucher,
son insolubilité à froid dans toutes les Liqueurs, sa dissolution dans

+ dans les racines

la Bouche par l'effet de la Salive et sa Consistance gélatineuse par l'action de l'Eau bouillante, sont autant de propriétés qui prouvent sa Vertu nutritive.

Je suis donc autorisé à conclure que la partie nutritive dans les Végétaux réside dans leur Substance amylacée, comme je le prouverai encore par l'expérience, dans la seconde partie de cette Dissertation, que cette Substance se confond avec la partie muqueuse ou sucrée, par l'effet de la fermentation, pour ne former qu'une seule et même partie. ce méchanisme s'opere dans les fruits par un mouvement spontanée désigné sous le nom de maturité; la germination produit encore le même effet, — comme je l'ai dit. voyons maintenant en quoi consiste la partie nutritive des Substances animales.

J'ai décomposé les graminées pour découvrir où étoit la Substance nutritive qu'elles renferment, je n'en ferai pas de même des Substances animales, parceque cette Analyse a été faite par un homme célebre, et demontrée devant une Compagnie de Savants.

M. Geoffroy le Cadet est auteur de ces recherches dont on peut diviser le procédé en quatre parties „ 1.° par la simple distillation „ au bain-marie, et sans addition, il tire d'une certaine quantité „ comme de 4 onces d'une Viande crüe, tout ce qui s'en peut „ tirer. 2.° il fait bouillir 4 autres onces de la même Viande „ autant de tems et dans autant d'Eau qu'il faut pour en faire „ un Consommé, c'est a dire, pour n'en pouvoir plus rien tirer.

„Après quoi il fait évaporer toutes les Eaux où la Viande a bouilli
„et il lui reste un extrait aussi solide qu'il puisse l'être, qui contient
„tous les principes de la Viande, dégagés de flegme et d'humidité.
„3°. il analyse cet extrait et sépare les principes autant qu'il
„est possible. 4°. après cette Analyse, il lui reste encore de l'extrait
„une certaine quantité de fibres de la Viande très dessechées, et il
„les analyse aussi

„la premiere partie de l'opération est en quelque sorte detachée
„des trois autres, parce qu'elle n'a pas pour sujet la même
„portion de Viande qui est le sujet des trois dernieres. elle est
„nécessaire pour déterminer combien il y avoit de flegme dans
„la portion de Viande qu'on a prise, ce que les autres parties de
„l'opération ne pourroient nullement déterminer.

„ce n'est pas cependant qu'on ait pour la tout le flegme, ni
„un flegme absolument pur. il y en a quelque partie que le
„bain-marie n'a pas la force d'enlever, parce qu'elle est trop
„intimement melée dans le mixte et ce qui s'enleve est
„accompagné de quelques sels Volatils qui se découvrent par les
„Epreuves chymiques.

„M. Geoffroy aïant pris 4 onces de la meilleure chair de
„Bœuf dont il avoit ôté la graisse, les Os, les Cartilages, les tendons,
„et les membranes, en a tiré par la distillation au bain-marie
„deux Onces 6 gros, 36 gr. de flegme ce qui marque que le
„flegme seul fait une partie considérable du tout, même sans
„compter ce qui n'a pu s'élever. ensuite quatre onces de la même

„ d'eau, cuites dans un vaisseau bien fermé, avec 18 chopines d'eau
„ versées à différentes reprises, ont donné après l'Ebullition et
„ l'evoporation 1. gros 56 g.rs d'extrait, et il est resté 6 gros 36 g.rs
„ de fibres séchées.

„ par l'analyse de l'extrait il est venu un sel volatil en
„ Cristaux plats formés comme ceux du sel volatil de l'urine,
„ et qui paroit ammoniacal. M. Geoffroy croit que c'est celuy qui
„ se sépare du sang par les urines après la nutrition, et qu'on
„ peut le regarder comme le sel essentiel de la viande. après le
„ sel volatil, il est venu de l'huile; et il est resté une tête-morte
„ ou charbon très legev en très petite quantité.

„ L'analyse des fibres a donné à peu près les mêmes
„ produits dans le même ordre, et en doses un peu differentes
„ ce que nous appellons ici l'extrait, contient toute la
„ substance nourrissante de la viande. Si 4 onces de l'eau de
„ bœuf donnent 1. gros 56. g.rs de cet extrait, une livre de seize
„ onces en donnera 7. gros 8. grains, et par conséquent si on
„ prend un Consommé d'une livre de bœuf, on sait ce qu'on
„ prend de nourriture solide. mais comme les boüillons
„ se font de différentes viandes, et le plus souvent mêlées,
„ M. Geoffroy a aussi travaillé sur celles qu'on employe le
„ plus ordinairement„ on peut voir le résultat dans les
tableaux placés à la fin de cette dissertation. <u>Extrait</u> des
Mem. de l'Acad. des Sc. ann. 1730.

On sait qu'il n'est pas possible par l'Ebullition ordinaire

de tirer la quantité d'extrait ou de suc nourricier décrite par M. Geoffroy; il en reste une bonne partie dans le boüilli, mais on juge par habitude et à peu près, en inspectant le boüillon ou en tire une plus grande quantité, lorsqu'il est question de faire des gelées ou des restaurants, dont j'aurai occasion de parler; il me suffit d'observer que ces gelées ressemblent beaucoup à celle que produit l'amydon par l'effet de l'eau boüillante.

Si la partie nutritive paroît susceptible de tant de Varietés, c'est parcequ'elle est toujours enveloppée de matiere qui la masque à nos yeux et souvent à nos recherches plus à la Verité dans les Végétaux que dans les animaux; elle doit être cependant par tout la même, elle ne doit par avoir de difference essentielle je crois qu'elle ne doit Varier qu'en quantité et non en qualité (A) cette derniere propriété doit appartenir aux Substances qui la recelent qui sont quelque fois nuisibles, comme je le prouverai, mais ordinairement très utiles, et Voici comment.

J'ay distingué deux parties dans les substances que l'homme employe pour sa nourriture, la premiere sert à sa nutrition, la seconde est destinée à maintenir

---

(A) ne peut on pas attribuer la qualité supérieure du Pain de froment sur les autres Pains, à la maniere dont le grain est composé; à la substance glutineuse qui ne se remarque pas dans les autres graminées &c.? de même la qualité des Sucs de tel animal comparés avec ceux de tel autre ne dépend-elle pas des substances que renferme la partie amylacée employée à leur nutrition, de la maniere dont ils digerent; de l'exercice qu'ils font &c.? mais le suc nourricier est toujours le même, il est inaltérable, c'est le melange des autres substances qui altere l'individu, et

l'Equilibre de la machine ?

J'ai dit que la Substance nutritive dans les Végétaux étoit la partie amylacée parcequ'elle possede une propriété glutineuse semblable à celle que l'on remarque dans nos humeurs. La partie muqueuse ou gélatineuse des animaux a la même propriété

Le parenchyme fibreux des Végétaux et des animaux est absolument nécessaire pour lester l'Estomac et les Intestins, comme les boissons le font pour lester les Vaisseaux, en fournissant à differentes Sécrétions : en effet si nous Considérons la petite quantité de Substance nutritive qui entre dans une livre de pain ou dans une livre de Viande, ne serons nous pas étonnés de cette masse étrangere et superflue que nous avalons ? elle a cependant un usage bien marqué ; elle tient l'estomac et les Intestins dans un etat de dilatation convenable, pour contrebalancer la force des muscles et des Visceres qui les avoisinent. Si nous ne prenions que l'extrait des alimens, c'est à dire la partie nourrissante, l'Estomac et les Intestins s'affaisseroient bientôt ; n'étant plus soutenus, les parois se rapprocheroient et resteroient collées l'une sur l'autre ; de cet affaissement résulteroient la foiblesse et les Symptômes qui en sont les Suites, les parenchymes et les autres Substances non nourrissantes sont donc utiles pour lester la machine ; leur poids et leur Volume maintient

---

comme la Séparation devient presqu'impossible, il résulte qu'on attribue au premier les effets du second

l'Equilibre des Organes internes qui agissent et réagissent
les uns contre les autres, pendant que la partie nutritive de
ces mêmes substances, est emploïée aux reparations du corps
entier, d'où il faut conclure qu'un animal meurt moins par
la faim parcequ'il n'est pas nourri, que parcequ'il n'est pas
lesté. aussi M. de Buffon remarque-t-il „ que les animaux
„ les plus gourmands, les plus voraces, lorsqu'ils sont pressés
„ par le Besoin, ou seulement avertis par la defaillance —
„ qu'occasionne le vuide intérieur, ne cherchent qu'à le remplir
„ et avalent de la terre, et des pierres, nous avons, continue-t-il,
„ trouvé de la glaise dans l'Estomac d'un Loup; les Cochons en
„ mangent; la plus part des Oiseaux avalent des Cailloux, &c.
„ et ce n'est point par goût mais par nécessité, et parce que le
„ plus pressant n'est pas de rafraichir le sang par un chyle
„ nouveau, mais de maintenir l'Equilibre des forces dans les
„ grandes parties de la machine animale „ hist: natur.
= Edit: in 12. Tom. 7. page 165 et Suiv.

il en est de même des Boissons, la plus part ne
Contiennent point de parties nutritives, elles rafraîchissent
le sang, elles servent aux sécrétions, mais elles lestent le
corps en facilitant la Circulation, en maintenant la
plenitude des Canaux et en conservant par là l'Equilibre
général, aussi voyons nous que des hommes ont vécu
très longtems en ne prenant que de l'Eau.

Il est rapporté dans les mém. de l'Acad. des Sciences

Ann. 1761. qu'un Ouvrier Mineur, se trouva enfermé dans
sa galerie par un eboulement pendant neuf jours, durant
lesquels il mangea trois chandelles qu'il trouva dans sa poche
et but trois fois de l'Eau.

On lit dans le même recueil qu'une fille a passé près
de quatre années sans prendre d'autre nourriture que de
l'Eau mais elle ne pouvoit se servir de ses Jambes.

On trouve encore dans ce recueil plusieurs exemples
d'abstinence singulière qu'il seroit superflu de rapporter,
~~elles~~ ils prouvent seulement que l'homme peut rester longtems
sans prendre de Substance nutritive, mais qu'il ne peut
pas rester sans matière testante si je peux m'exprimer
ainsi. ne pourroit on pas encore attribuer à cette matière
la force et la Vigueur dont jouissent les hommes de peine
et de fatigue qui se nourrissent de Substances beaucoup
moins nutritives que les Gens riches et Sedentaires).
on peut les distinguer par le résidu des Digestions,
puisque chez les premiers ils sont plus durs et en
plus grande quantité que chez les autres.

2.eme Partie

Section I.re

Quel rapport la partie nutritive des végétaux et des animaux a.t.elle avec notre humeur ?

Les pertes que nous éprouvons par les differentes sécrétions et excrétions, par les frottemens continuels de nos parties entr'elles par l'action des fluides sur les solides et des solides sur les fluides, nous detruiroient bientôt si elles n'étoient constamment reparées par les sucs des alimens, extraits du Chyle par cette admirable fonction connue sous la dénomination de nutrition.

Ces pertes prouvent qu'il y a plus de fluides que de solides dans la Composition de notre individu si les sécrétions en dissipent la plus grande partie, la réparation s'en fait presque aussi promptement par le Chyle qui contient les liqueurs qui servent a les remplacer dès qu'elles ont subi les Elaborations dont elles sont susceptibles; par exemple le Chyle contribue à la réplétion des Vaisseaux; il fournit les sucs huileux qui forment la graisse et servent à augmenter le Volume du Corps: ce méchanisme s'opére par la Substance restante des alimens dont j'ay parlé, et non par la matiere nutritive. M Quesnay est de cet Avis, puisqu'il dit " il faut distinguer la nourriture ou la réparation des humeurs " qui sont détruites continuellement d'avec la nourriture des parties

„ Solides du corps. la p.re ne Consiste que dans la reproduction continuelle
„ des fucs qui remplissent les Vaisseaux, et qui sont nécessaires pour
„ entretenir la santé, et la Vie ; la mort, ajoute-t-il, qui arrive par
„ inanition n'est pas causée par le dépérissement de la propre substance des
„ parties solides, mais uniquement par le défaut des humeurs dont le
„ corps a besoin pour satisfaire aux fonctions dans lesquelles consiste la
„ Vie. les parties Solides ont peu besoin de nourriture, non seulement
„ parcequ'elles ne fournent qu'une très petite portion de la masse du corps,
„ mais encore parceque leur substance souffre très peu de déperdition, à
„ cause de la forte adhérence des parties élementaires qui les composent. „

Oeconomie animale Tom 2. page 80.

On Conçoit facilement par ce que je Viens de dire, comment la
partie des fluides est reparée, il n'en est pas de même de celle des solides ;
c'est dans la partie amylacée des Végétaux, c'est dans la substance mucide
des animaux dont l'analogie semble ne faire qu'une même substance,
qu'il faut chercher la matière propre à cette fonction ; en effet elles sont
plus travaillées et plus élaborées que toutes les autres, de maniere qu'étant
portées dans le Sang par les Vaisseaux Chylifères, elles se divisent, se
subdivisent et s'insinuent dans les petits Vaisseaux qui composent les
tuniques des autres, sous la forme de gluten, qui remplit les Vuides et se
corporifie avec les Vaisseaux qui le Charient.

Cette réparation des particules enlevées par le frottement ne peut s'opérer que
dans les plus petits Vaisseaux, parceque cette matière mucide que M. de Buffon
qualifie de molécules organiques, d'autres de suc nourricier ou de gluten,
éloignée du torrent des autres fluides circule lentement ce qui favorise le
remplacement des pertes qu'ont éprouvé les Solides.

J'ai—

J'ai démontré celle matière nutritive dans les substances végétales et par le secours de M. Geoffroy, dans les substances animales l'une et l'autre paroissent gelatineuses et sont diaphanes. il est question de les Comparer avec les Liqueurs du Corps humain.

dans les Commencements de la Conception on observe que les premiers Rudimens de l'Embryon sont formés d'un suc Lymphatique semblable au blanc d'œuf qui se liquefie dans l'Eau tiede et se Change entierement en matiere muqueuse semblable à celle que produit l'analyse chymique de la substance amylacée; d'où l'on peut conclure que la matiere qui forme les animaux doit être celle de leur nutrition et que plus ils contiennent de cette matiere nutritive ou gelatineuse aidée de la matiere lestante, plus ils sont forts et robustes, moins ils en renferment, plus ils sont foibles et délicats.

Je dis matiere gélatineuse car le blanc d'œuf exposé au degré de Chaleur de l'Eau boüillante prend la Consistance de Gelée, — la férosité du Sang en fait de même; la partie amylacée des substances Végétales prend cette forme dans l'Eau boüillante — et les substances animales bien dépoüillées de leurs graisses, &c. subissent le même effet

d'où il suit que les alimens qui contiennent le plus de matiere mucide ou gélatineuse sont les plus propres à la réparation des pertes qu'éprouvent nos parties: de ce nombre sont les graminées les Cruciformes, les Legumineux, &c

ACADE... MEDECINE

parceque ces plantes abondent en suc analogue à celui que l'on tire de la Chair des jeunes Animaux comme celle de poulet, d'Agneau, de Veau, de Boeuf, de mouton de Volaille des Oeufs, du Lait &c.

Ce suc nutritif peut être regardé comme homogene dans toutes les parties où il se distribue, et s'il differe dans ses effets ce n'est que par la forme qu'il prend en s'adaptant à telle ou telle partie à la réparation de laquelle la nature l'emploïe. de toutes les humeurs c'est la plus utile, puisqu'elle sert à la nutrition des solides. ce suc penètre par sa fluidité les plus petits Vaisseaux; c'est là que par sa nature et la lenteur de son mouvement, il devient de plus en plus disposé à la Concrétion, surtout si les solides perdent leur elasticité, parceque cette humeur se condense de plus en plus, oblitere les plus petites filieres, diminue le nombre des Vaisseaux, et cause ce que nous appellons décroissement.

de même le blanc d'oeuf et la partie amylacée qui ont pris la forme gélatineuse par l'Eau bouillante, sechés ensuite à une chaleur douce ne reprennent plus leur liquidité.

Le Chyle porte dans le sang les liqueurs nécessaires aux sécrétions, celles qui forment la graisse et l'Embonpoint qu'il faut bien distinguer de la nutrition, et enfin ce baume de Vie, ces molécules organiques, ce gluten, ce mucide, ce suc nourricier qui forme les solides qui les

Augmente, et les agrandit dans la jeunesse, qui les conserve et les repare dans l'âge viril, mais qui les détruit par la disposition concrescible, dès que les Vaisseaux qui le Charient cessent d'agir sur luy; par son Séjour dans ces Canaux il forme Corps avec Eux; cést ce qui arrive dans la Vieillesse.

mais pour que ces phénomenes s'operent, il faut que l'homme joüisse d'une bonne santé, car de toutes les Liqueurs qui entrent dans la Composition de nôtre machine, il n'en est point qui ait besoin de tant de préparations de tant délaborations que le Suc nourricier; pour le dégager de la plus part des Substances qui le Contiennent et pour le mettre en état de remplir les fonctions que la nature lui a assignées si non il cause, ou plustôt les Substances qui le renferment, des maladies qui ont des Suites plus ou moins fâcheuses

j'ay dit que la partie amylacée étoit la substance nutritive des Végétaux. pour démontrer son Analogie avec nos humeurs, j'appellerai l'expérience au secours des preuves Chymiques et pour l'ordonner aux malades comme aliment, avec connoissance de Cause, j'en ai fait l'essai sur moi, en voici le détail.

J'ai Soupé le Vingt Juin 1776. avec une once d'amidon Cuit dans Chopine d'Eau jusqu'à consistance de bouillie auquel j'ajoutai du Sucre à Volonté, et je dormis bien.

Le 21 j'ai veçu avec trois onces d'amidon dont on

m'a fait trois soupes à l'eau avec du sel, de la Cannelle et du jus de Citron, pardessus chaque soupe j'ai bu un Verre de vin blanc, et dans la journée, en visitant mes malades je me sentis moins leste, un grand Verre d'eau avec du sirop d'orgeat me rendit ma Vigueur, je dormis bien et les urines furent plus abondantes qu'à l'ordinaire quoique j'eusse moins bu. la bouche étoit pâteuse et les dents un peu agacées.

Le 22. j'ai fait accommoder l'amidon avec du lait, du sucre, un peu de Cannelle et de Girofle, j'ai pris trois soupes composées en tout d'un pot de lait et de trois onces d'amidon avec deux Verre de Vin pour toute boisson, et je me suis trouvé presque aussi leste qu'à l'ordinaire, parceque l'Estomac étoit plus chargé par l'effet du lait qui contient beaucoup de feces, de maniere que j'ai visité mes malades sans peine et sans avoir presque aucun besoin, aïant toujours la bouche pâteuse et les dents un peu agacées.

Le 23. J'ai vecu comme le 22, mais je n'ai bu que d'Eau pour juger si la bouche seroit également pâteuse et si les Dents seroient agacées, cela n'a rien changé je me suis trouvé suffisamment nourri, mais pas suffisamment leste ce qui m'a obligé de prendre dans la journée plusieurs Verrées d'eau avec du sirop d'Orgeat. ce régime prouve que les farineux fermentés

réduits en bouillie ne procurent pas les avantages du pain, surtout ceux qui sont privés du son parce qu'ils ne séjournent pas assés dans l'Estomac, et que le défaut de reste cause celui de l'Equilibre, aussi j'étois très à mon aise au lit, je dormois plus qu'à mon ordinaire et d'un sommeil tranquille ce qui annonce combien ce régime doit être avantageux aux blessés auxquels l'exercice est défendu.

Le 24 j'ai pris le matin une once d'amidon à l'eau et au sucre: cinq heures après les parois de mon estomac sembloient se coller, je suis rentré à une heure après midi sans avoir d'appétit, mais je sentois combien il étoit avantageux d'avoir quelque chose de pesant dans l'estomac ou au moins un Corps quelconque qui en tînt les parois dilatés. je mangeai une soupe composée d'une once d'amidon cuit dans du bouillon de Viande, que je repetai le soir et je m'en trouvai bien. cette soupe disons mieux cette bouillie composée de Substance Végétale et de Substance animale me prouva combien il étoit avantageux de les mêler; je mens par la bouche pâteuse ni les dents agacées comme avec l'amidon cuit à l'eau ou au lait. ma boisson fut du vin pur.

J'ai continué encore trois jours ce régime

Composé de trois soupes d'amidon cuit dans du bouillon de viande et pour boisson trois verrées de vin blanc; mais dans l'intervalle des soupes, j'ai pris, chaque jour, de l'eau avec du sirop d'orgeat et j'ai constamment plus dormi qu'à l'ordinaire.

Obligé de faire beaucoup d'exercice, je sentis que je n'étois pas suffisamment lesté, je pris le parti de dîner sans choix d'aliments, préférant cependant les plus grossiers et les plus indigestes en me reservant pour toute nourriture du soir ma soupe ou plutôt ma bouillie d'amidon cuit dans du bouillon et je m'en trouvai bien.

Je peux donc conclure d'après ma propre expérience, que la partie amylacée des végétaux est la vraie et la seule partie nutritive qu'ils contiennent puisque l'amidon est absolument dépouillé de toutes les autres parties qui constituent le blé. il est analogue à notre humeurs puisque trois onces par jour ont suffi pour me nourrir pendant huit jours: mais cet aliment ne peut convenir qu'aux Malades aux personnes délicates, aux Enfants, aux Vieillards ou aux gens sedentaires et non à ceux

qui font beaucoup d'exercice parce qu'il ne contient point de matiere lestante comme les autres aliments dont nous faisons usage.

L'accescence de l'amidon est prouvée par le Legér agacement des Dents et son usage avec les matieres animales detruisant cette qualité, prouve combien il est avantageux de les mêler ensemble excepté que des raisons particulieres ne nous indiquent l'usage de l'uneou de l'autre Séparement comme j'aurai Occasion de le prouver dans le Courant de cette dissertation.

Après avoir fait l'experience de l'Amidon sur moi je ne craignis pas de l'Employer et d'en faire le principal aliment de mes malades, persuadé qu'il leur seroit plus avantageux que tous ceux qu'on a employés jusqu'à present, mais renverser l'ordre établi, fronder les préjugés, détruire la repugnance que chacun a naturellement pour manger une drogue qui n'est connue que pour donner de la fermeté au linge ou pour Coller des Tapisseries, cela n'étoit pas aisé, et je sentois cependant la necessité de le faire. pour y parvenir j'imaginai un moyen qui m'a réussi au delà de mes esperances. j'ai fait mettre l'amidon en poudre assaisonné avec de la

Cannelle, du Girofle et du Sucre, j'ai qualifié le tout
ce poudre nutritive pour la faire vendre sous ce
nom.

Les Maures en achetent pour faire de la bouillie
a leurs enfants, les Personnes délicates en font usage,
je l'ordonne a mes malades et ils s'en trouvent
bien, tandis que si je l'avois indiqué sous son vrai
nom, personne n'auroit voulu en faire usage,
ce fait prouve qu'il faut quelque fois donner le
Change aux hommes pour leur faire du bien.

Section 2.e

Section 2.me

Régime corroboratif. ou des aliments les plus analogues à noir humidité

J'entends par régime corroboratif celui qui est composé d'aliments très nourrissants et très faciles à être digérés, pris avec modération pour ne point engorger les vaisseaux chylifères, et pour leur donner le tems de remplir leur fonction; c'est sans doute ce qui a fait dire à hippocrate: „ plus on nourrit les corps qui contiennent beaucoup d'impureté, „ plus on leur cause de dommage. „ Aph. X. Sect. 2.

parmi ces aliments le plus leger est le blanc d'œuf frais, delayé, au sortir du corps de la poule, dans un peu d'eau sucrée. 2°. le lait est très salutaire, pourvu qu'il ne rencontre point d'acide dans l'estomac. 3°. le jaune d'œuf frais, delayé dans un véhicule convenable, quoique moins délicat que le blanc qui forme la premiere nourriture du poulet, en fournit cependant une très favorable aux personnes qui ont des aigreurs.

Le lait est, pour ainsi dire, un chyle tout préparé et qui devient très salutaire, pourvu que la quantité qu'on en donne soit proportionnée aux forces digestives, et qu'on le prenne dès qu'il est sorti du corps de l'animal (a) car en le faisant bouillir il

(a) il faut recommender à la personne qui trait l'animal de recevoir le lait dans un bain-marie pour conserver sa chaleur naturelle.

on a remarqué que le lait passe vite dans les mamelles; une nourrice tettée à sec qui prend du bouillon, le rend par les mamelles presque sans changem.t si on la tette d'abord après qu'elle l'a pris. essai sur le choix des aliments par Arbuthnot. page 17.

ACADEMIE DE MEDECINE

perd presque toute sa Vertu medicinale et alimenteuse.

Boerhaave s'est gueri d'un Rhumatisme cruel, en ne vivant que de biscuits secs et de lait, pendant une Année, sans que son Estomac ait souffert la moindre altération; ce qui prouve que la nourriture la plus molle et la plus douce est aussi propre à réparer nos pertes, que la plus solide, et la plus succulente.

Le même auteur dit que le premier Lait est celui d'une jeune femme qui a pris son accroissement, qui fait un exercice modéré, et qui se nourrit d'alimens de bons Suc; le second est celui d'Anesse; le troisième celui de Chevre; et le quatrième celui de Vache.

il y a encore une grande différence entre le Lait que l'on boit et celui que l'on tette, parceque les parties les plus Volatiles s'échalent, lorsqu'on le trait pour le transporter. Capivaccio conserva le Prince Colonne qui étoit attaqué de Consomption, en le faisant allaiter par des femmes choisies, auxquelles ce Medecin faisoit observer un régime convenable. Après le lait vient l'Amidon, ou la partie nutritive des Végétaux dont j'ay prouvé l'efficacité.

il faut faire les bouillons avec de la Chair bien dégraissée de jeunes animaux, comme le poulet, le Veau, le mouton, le bœuf. Boerhaave recommande de les faire dans un Vaisseau fermé pour empêcher l'evaporation des parties les plus Subtiles; cette méthode cependant ne s'emploïe guere que pour les Restaurants qui se font au Bain-marie comme les bouillons médicamenteux.

quant aux alimens plus solides, tels que les Viandes

tendres, elles doivent se manger ou rotie ou cuites dans une petite quantité d'Eau, parce qu'autrement l'eau trop abondante, se charge de toutes les parties mucides, et les Viandes ne conservent que des fibres desechées. celles au contraire qui sont cuites dans leurs Sucs, sont plus nourrissantes, et plus faciles à être digérées.

Il faut bien nettoyer la Viande que l'on veut faire cuire, — surtout en ôtes le Sang, partie qui se corrompt le plus promptement; il faut encore la battre pour la mortifier, et pour attendrir les fibres par la rupture des petits Vaisseaux qui repandent les Sucs et les distribuent par tout également; cette précaution rend la Viande meilleure, surtout si on a eu l'attention de la suspendre à l'air pendant quelques tems, afin que par un mouvement spontané les Sucs prennent un degré de fermentation qui les volatilise, qui en développe les Sels, et rende les Solides plus tendres et de plus facile digestion; enfin on doit la faire rotir en l'exposant d'abord à Un feu vif pour dessecher la superficie et empêcher la perte des Sucs intérieurs

la Viande rotie est préférable à celle qui est bouillie surtout pour ceux qui ont beaucoup d'humeurs ou dont les fibres sont foibles et lâches. la Soupe et le bouilli valent mieux pour les tempéraments maigres et secs.

la meilleure façon de préparer le Poisson est aussi de le faire rotir ou de le faire cuire à l'eau.

Dans le Choix des alimens qui conviennent aux malades, ceux de facile digestion doivent être préférés, mais ils ne se tirent

par tout du regne animal, il faut même en bien des cas, rejetter les substances alimentaires qu'il fournit et que les bornes de ce mémoire ne me permettent pas de détailler plus au long, pour avoir recours au regne végétal dont nous ne pouvons jamais nous passer.

Les graines céréales ou les farineux et les préparations qu'on en fait contiennent beaucoup de parties amylacées, et par là sont employés avec le plus grand avantage après qu'on leur a fait éprouver la fermentation panaire, pour détruire leur viscosité. on les fait gruer pour des soupes qui se préparent à l'eau, au lait, ou au bouillon, suivant les circonstances; car la pâte qui a subi le degré de fermentation convenable, devient friable, se dissout facilement dans l'eau; ce qui fait que le pain se digère bien et forme la meilleure et la principale nourriture de l'homme, surtout s'il est bien cuit, car la croûte du pain qui est la partie la plus cuite est aussi la plus nourrissante et la plus facile à être digerée. le biscuit dont on se sert dans les longs trajets de mer, n'est que du pain cuit deux fois, il se conserve pendant des années entières, quoiqu'exposé à un air chaud et humide, se dissout aisément dans l'eau et forme un aliment très sain, très nourrissant, et de facile digestion (d)

on emploie aussi dans le regime les herbes potageres qui ne sont ni trop relâchantes ni trop acides, telles que les différentes especes de chicorée et les racines usuelles, parce qu'elles contiennent

---

(a) il faut attendre que le bled soit bien mur et bien sec pour l'employer, sans quoi, le pain qui en résulteroit pourroit causer des accidents, parceque son air fixe n'est pas assés combiné, et surtout parceque son eau de végétation n'est assés évaporée —

une partie amylacée chargée d'un sucre fort doux qui est un mélange d'huile et de sel dont l'effet est très salubre ; ce sucre ne differe point de celui de la Canne à sucre, car, suivant Malgraff, huit onces de suc de Chervi donnent une once et demie de sucre.

Mem. de l'académie de Berlin

Le sucre et le miel contiennent un mucilage et un savon très atténués, ils fournissent une nourriture legére qui divise les glaires ; ils fortifient par leurs parties huileuses et n'irritent que legérement par leurs parties salines. ces deux substances, qui entrent souvent dans la Constitution, et plus souvent encore dans la préparation de la plus part des substances alimenteuses tirées des Végétaux, leur donnent une vertu plus savonneuse, diminue leur densité et les rendent échauffantes ; le miel se digere cependant plus difficilement que le sucre, et s'il séjourne dans l'Estomac, il rancit, il acquiert de l'amertume et peut causer des désordres.

les fruits sont de tous les aliments ceux qui exigent le plus de précautions pour la nourriture des malades : car autant ils peuvent flatter le goût et être salutaires, lorsqu'ils sont employés avec prudence et discernement, autant ils peuvent nuire par l'usage immodéré ou lorsqu'ils sont pris à contre temps. ceux d'Eté se digérent facilement quand ils sont mûrs ; ce que l'on connoît au tact et à la couleur (a) parmi les fruits les plus salutaires, on

(a) j'ai prouvé que la maturité et la germination produisoient presque le même effet que la fermentation. un fruit cueilli pour être mangé sur le champ a une saveur bien différente de celui qu'on mange seulement 24 heures après — sur tout s'il n'est pas bien mûr. il cause la Diarrhée parceque les parties — constituantes du fruit sont en mouvement pour terminer la maturité ; l'air fixe s'en dégage et cause des distentions, &c.

ACADÉMIE DE MÉDECINE

Compote, les Cerises, les Mûres, les Pêches, les poires fondantes, les Raisins, &c. le suc de ces fruits est un Savon agréable doux et fondant qui nourrit et fortifie, qui désobstrue en Conservant la fluidité de la bile, détend les fibres trop tendues et humecte celles qui sont Déssechées.

Les fruits d'une moindre qualité sont les fraises, les framboises, les groseilles, les différentes especes de prunes, les abricots, les Pommes, &c.

L'Usage de ces fruits est très contraire à ceux qui sont sujets aux aigreurs parceque leur qualité relâchante et Susceptible de s'aigrir, augmente le mal au lieu de le prevenir ou d'y remédier: c'est encore à cause de cette proprieté laxative qu'ils ne Conviennent pas à ceux dont l'Estomac et les intestins sont trop relâchés, dans ceux qui ont le Sang dissous, et les forces Epuisées parceque la grande quantité d'air fixe qu'ils renferment ne s'absorbant pas, se ramasse en bulles qui peuvent Causer des Coliques très douloureuses Suivies d'accidents très graves. M. Hales a trouvé qu'une pomme Contenoit 18 fois Son Volume d'air fixe, et qu'elle soutient un Poids de 1177 G.rs Stat. des Végét.

Enfin ceux à qui ils conviennent se trouveront mieux de les manger Seuls ou Seulement avec du pain que de les mêler avec d'autres alimens, comme aussi de ne boire que de l'Eau, parceque le Vin les durcit et les aigrit; mais comme le feu emporte les trois quarts de l'air contenu dans un fruit, il Suit de là que les Compôtes, les marmelades et les Confitures Sont aussi bonnes

qu'agréables, et que les malades et les Convalescents peuvent en manger sans danger.

Ce n'est pas assez de Connoître la maladie et le tempérament du malade pour lui prescrire des regles diététiques relatives aux alimens, il faut encore savoir ce que son Estomac digere le plus facilement, car il est des personnes qui digerent les Viandes et dont l'Estomac est surchargé par les Legumes, et d'autres qui supportent au mieux les légumes, tandisque les Viandes leur occasionneroient des angoisses, des insomnies, de la tristesse, et même de la fievre; il en est de même du Lait, du Beurre, des Oeufs, du poisson d'Eau douce, de Mer, et des différents apprêts que l'on donne à tous ces alimens: le plus simple est sans contredit le meilleur; j'entends par le plus simple le moins composé. un peu d'assaisonnement donne du ton aux fibres de l'Estomac des malades ou des Convalescents qui ne peuvent pas encore faire de l'Exercice; les legers Stimulants leur conviennent comme le Sel, le Sucre, la Cannelle, le thym, la marjolaine, le Cerfeuil, &c. Surtout si on les emploie legerement, car tout ce qui irrite, augmente la Circulation, use les organes et abrege la vie.

Il faut que les malades evitent les mélanges de différents alimens, et cette regle doit être observée d'autant plus strictement que leur Estomac sera plus ou moins foible: Horace, sans doute aussi bon physicien que grand Poëte, nous avertit du danger auquel nous expose la multiplicité des mets dont nous faisons usage dans un même repas. « rappellés vous, dit-il, quelquefois ces repas

» simples dont vous vous êtes si bien trouvé ; mais dès qu'avec les
» ragoûts, les rotis, on mêle le gibier, le poisson, les viandes douces
» se changent en bile, et une pituite visqueuse fait mille ravages
» dans l'Estomac » Satyr. 2. Liv. 2.

La mastication est très essentielle ; les alimens bien pénétrés par la salive, séjournent moins dans l'Estomac, les sucs s'en séparent plus aisément et les organes digestifs sont moins fatigués : il arrive même que l'on mange moins et que l'on est aussi nourri qu'avec une plus grande quantité d'alimens, ce qui est avantageux à un blessé qui ne peut point faire d'exercice

les malades doivent observer de ne jamais prendre de nouveaux alimens que les premiers ne soient digérés ; l'Estomac se trouve alors baigné de sucs digestifs qui se mêlent avec ces nouveaux alimens, les pénétrent et favorisent une bonne digestion.

Ceux qui ont l'Estomac sensible ne peuvent pas supporter une longue abstinence, parceque les sucs digestifs acquierent une âcreté qui irrite cet organe et trouble le sommeil ; un peu d'aliment enveloppe ses pointes et remedie à cet inconvenient ; de là je conclus qu'ils doivent souper légérement, pour prévenir les suites d'une digestion laborieuse, parceque, pendant cette fonction le sang se porte à la tête et dérange le sommeil, et que, pendant le sommeil les nerfs aïant moins d'action, n'agissent pas assés sur l'Estomac pour faciliter la digestion

Section 3.me

Des Boissons et de l'abus des Eaux chaudes

Il ne Suffit pas d'indiquer les alimens qui conviennent aux malades pour remplir l'objet de la question proposée, il faut encore developper les qualités bien faisantes des boissons dont on doit faire usage dans le traitement des maladies chirurgicales pour connoître celles qu'il faut préférer dans les differentes Circonstances.

L'Eau tient le premier rang parmi les boissons: elle rafraichit, elle humecte, elle Leste, elle aide à la digestion. Hoffman la qualifie de panacée universelle, parcequ'elle convient à tous les Ages, à tous les tempéramens, particulierement aux Bilieux, aux Sanguins, aux melancoliques et à tous ceux qui ont la fibre Seche, ou qui sont incommodés par les Acretés.

La meilleure est celle qui est légere, pure, douce fraîche, qui dissout facilement le Savon, qui s'échauffe aisément, et dans laquelle les Legumes cuisent en peu de tems, ces qualités ne se trouvent guere que dans l'Eau de fontaine, Si celle dont on est obligé de faire usage ne les réunit pas, il faut ou la passer par la fontaine Sablée, avant d'en faire usage, ou la faire légérement bouillir pour détruire les œufs d'insectes et les graines des plantes qui se trouvent Surtout dans l'eau de pluie qui a servi de lessive à l'athmosphere. Leuwenhoeck compte 27,300,000. — Animalcules dans une Seule goute d'Eau.

Je dis qu'il faut faire légérement bouillir l'eau dont on veut

ACADEMIE DE MEDECINE

faire usage, surtout l'eau de pluie, parceque, en poussant trop loin cette ébullition l'eau deviendroit nuisible par l'Evaporation de la majeure partie de l'air qui est combinée avec elle.

du Vin

Parmi les Liqueurs fermentées, le Vin tient le premier rang; comme Stimulant, il irrite les fibres et augmente le mouvement, mais pris avec modération il fortifie l'Estomac, favorise la transpiration, ranime toutes les fonctions et est regardé comme le Lait des Vieillards. il convient mieux aux phlegmatiques, qu'aux Bilieux d'où l'on doit conclure que son usage doit être proscrit dans les Cas où il y a roideur, tension, Sécheresse, fievre, inflammation.

Le Célébre Newton, prenoit du vin à la place d'aliments pour se ranimer dans des travaux extraordinaires, ou lorsqu'il lui survenoit quelques Chagrins. dans ces Cas, comme dans ceux d'Epuisement, il faut préférer un Vin plus nourrissant que Spiritueux et qui fortifie sans irriter, comme le Vin de Bourgogne ou le bon vin Vieux des environs de Lyon bien dépouillé de son sel tartareux, car, dit Vanhelmont, les petits Vins qui produisent des aigreurs troublent la digestion et irritent les nerfs.

Le Vin pris à la Cuve ou au pressoir, qu'on appelle moût, contient une très grande quantité d'air fixe, qui, venant à se dégager dans l'Estomac, cause quelque fois des Coliques violentes; est cependant un excellent antiseptique, qui pris à

propos, produit le plus grand bien comme le prouve l'expérience. le Sobre Cornaro, se sentoit renaître aux approches des Vendanges, le moût du Vin le Ressuscitoit, et tant qu'il avoit du vin nouveau, ses forces se soutenoient, tandis qu'à mesure que son Vin vieillissoit il les sentoit diminuer.

Le Vin du Rhin est froid et pesant, les bilieux et les sanguins peuvent en faire usage

Le Vin de grave est agréable et salutaire.

Les Vins blancs contiennent plus d'acide que les rouges, par conséquent plus d'air fixe, ils sont diurétiques et antiseptiques, mais ils sont contraires à ceux qui ont la poitrine délicate.

Les Vins d'Espagne, de Cypre, de Frontignan, de Bourgogne, des Canaries, enfin ceux qui Contiennent une Substance douce, agréable et oléagineuse, pris en petite quantité, sont de bons Cordiaux qui Conviennent surtout aux tempéraments secs.

du Cidre et de la Bière !

Quoiqu'en général les malades fassent peu d'usage du Cidre et de la Bière, il y a néanmoins des Cas où ils en peuvent boire sans inconvénients, d'autres même ou l'on peut regarder ces boissons comme remede alimenteux; de là il est essentiel de les Connoître pour les défendre ou les ordonner avec connoissance de Cause.

Le Cidre, est une liqueur fermentée faite avec des pommes ou avec des poires; cette dernière porte le nom de poirée; l'une

ACADEMIE DE MEDECINE

et l'autre sont pectorales; rafraîchissantes, et nourrissantes; la poirée est plus légère et de plus facile digestion, il y a du Cidre doux et du Cidre piquant, le premier convient aux tempéraments froids et secs; le second aux tempéraments chauds et bilieux.

La Bière est aussi une liqueur fermentée, faite avec de l'orge ou du froment, et des fleurs de houblon. l'usage de cette boisson bien dépouillée, nourrit, et engraisse, elle tient le Ventre libre et pousse par les Urines. elle convient à presque tous les tempéraments, excepté aux phlegmatiques; Son excès cause des humeurs Vineuses, dont on se débarasse difficilement surtout si la bile est épaisse; ce qui doit nous rendre circonspect sur l'usage de cette liqueur pour boisson ordinaire.

La petite Bière ou drache n'est point enivrante; elle contient beaucoup d'air fixe, c'est un puissant dissolvant des humeurs; aussi l'emploie-t-on avec le plus grand avantage contre le Scorbut, la Gangrene, et dans tous les Cas où il y a de la pourriture.

Abus des boissons chaudes.

Je n'entends point parler ici des boissons connues sous le nom de tisanne, mais seulement des Eaux chaudes dont l'abus s'est introduit depuis plus d'un Siecle, malgré les avis des plus Célebres médecins et Chirurgiens; et les exemples des maladies fâcheuses qu'elles ont occasionnées:

rien n'est plus ordinaire que d'entendre dire, il faut boire aussi chaud que son sang pour vivre longtems. Boerhaave s'est élevé contre cet abus; ses disciples l'ont combattu et malheureusement ce préjugé se perpétue chez la plus part des vieillards, les hypocondriaques et les valetudinaires, qui par là augmentent leurs maux au lieu de les détruire, les engorgements qui se forment chez eux, viennent de la foiblesse des vaisseaux, et non de l'épaississement des liqueurs qui ont au contraire trop peu de consistance, comme le prouve l'inspection du sang d'un laboureur comparé avec celui d'un mélancholique, le premier est épais d'un rouge foncé et souvent couvert d'une couenne fort dure et fort épaisse, comme dans les maladies inflammatoires, tandis que le sang du mélancholique, sera dissous, aqueux, glaireux et peu coloré; c'est donc au premier à délayer son sang et non au second.

la première impression des boissons chaudes se fait sur l'estomac 1°. en relâchant les fibres de cet organe, elles lui ôtent la force dont elles ont besoin pour agir sur les alimens; ceux ci séjournent dans ce viscere, causent un poids dont on cherche à se débarasser en buvant beaucoup de thé ou d'autres boissons délayantes qui entrainent à la vérité les alimens à demi digérés et soulagent en apparence, pour augmenter ensuite la cause du mal. 2°. en buvant beaucoup sur-tout des

boissons chaudes ou entraîne les sucs digestifs, on détruit
la mucosité qui tapisse l'estomac et les intestins; les nerfs
se trouvent à nud, et les alimens causent des douleurs plus
ou moins vives après le repas. le thé dont on fait le plus
d'usage ne contient de principe essentiel qu'une resine âcre
et corrosive, avec quelques particules astringentes dont on
s'aperçoit facilement au goût stiptique qui crispe legérement
quand il est fort chargé, mais qui ne lui ôte pas sa qualité
relâchante quand il est noyé dans l'eau, qualité qui produit
tant de maladies de langueur dans les villes où l'on en use
habituellement: il y a cependant des cas ou le thé peut être
utile, pris modérement. les flamands paroissent s'en bien
trouver à cause de la grosse biere et de la quantité de beurre
dont ils font usage.

Je m'écarterois du sujet proposé si je donnois plus
d'extension à ce chapitre; il est tems de considérer les
alimens comme cause de maladies.

3.me Partie

Section I.re

Des alimens considérés comme cause de Maladies.

C'est avec raison que les plus grands Médecins ont prescrit des regles diététiques dans la Cure des Maladies, car lorsque nous Considererons l'influence des alimens sur notre Corps, nous verrons que s'ils entretiennent la Santé en réparant par leurs sucs les pertes que nous éprouvons continuellement, ils causent souvent des troubles dans nos organes, soit qu'ils pêchent par leur quantité soit qu'ils dépravent nos humeurs par leur qualité.

Les Alimens pris en trop grande quantité causent des maladies, parce qu'ils distendent l'Estomac au point de lui faire perdre son ressort, d'ailleurs leur poids ferme les orifices de ce Viscere en comprimant les arteres gastriques, leur Sejour cause une difficulté de respirer qui interrompt la Circulation, des Crudités qui produisent des rots, des nausées, des douleurs d'Estomac, des Vertiges, des Vomissements (a) parceque les fibres trop tendues réagissent et ferment absolument l'Estomac comme Wepfer l'a confirmé par plusieurs exemples; les alimens

(a) Souvent ces vomissements ne peuvent pas avoir lieu parceque l'orifice Supérieur de l'Estomac se trouve resserré; ce qui arrive quelque fois chez les Ivrognes qui meurent d'apoplexie faute de pouvoir Vomir.

ainsi renfermés causent souvent des Convulsions qui sont suivies de Diarrhées, de dysenteries, &c.

Si la trop grande quantité d'aliments peut être cause de maladies, de même de l'abstinence poussée trop loin procure une dépravation des sucs digestifs dans les premieres voyes, qui occasionne de très fâcheux accidents et même la mort: en effet il est plus aisé de remédier aux désordres qui ont pour principe une trop grande repletion qu'à ceux qui naîtroient d'une trop longue abstinence, cest ce qui a fait dire à hippocrate qu'on commettoit plus de fautes en observant une diette trop severe, qu'en mangeant trop.

Le jeûne est cependant une très bonne Chose pour nettoyer et purifier les intestins, des humeurs qui les engouent, Surtout si pendant ce jeûne on boit de l'eau cest un moïen de vivre longtems, cest aussi ce que faisoient les Anachoretes asiatiques comme Bacon l'observe. en effet l'on prévient par l'usage de l'eau, tous les accidents que peut causer une trop longue abstinence parceque l'eau divise les sucs gastriques et les empêche de s'alkaliser et de se Corrompre, on a vu des malades ne prendre que de l'eau pendant des années entieres sans eprouver de Corruptions dans leurs humeurs, comme je l'ai rapporté dans la premiere partie de cette dissertation.

Hippocrate nous prescrit la quantité d'aliments que nous devons prendre. » Que les aliments, dit-il, soient » proportionnés au travail, car, ajoute-t-il ailleurs, si les forces » du corps surpassent les aliments, cest à dire si on les digere, ils

„nourrissent, donnent de la Vigueur au Corps, mais si la force des „alimens surpasse les forces du Corps, c'est à dire s'il l'Estomac ne peut pas les digérer, „ils produisent une foule d'incommodités." Voy. page 421.

Ce ne sont pas les alimens que nous prenons qui nous nourrissent, mais seulement ceux que nous digérons encore faut il, comme je l'ai dit, distinguer dans les uns et dans les autres la partie nutritive de la matiere. Le restant. l'action de nos organes tire des substances alimenteuses les sucs analogues à nos humeurs et les change en nôtre propre substance, d'où il suit que les alimens doivent être proportionnés à l'Etat dans lequel nous nous trouvons et à l'exercice que nous pouvons faire sans nous incommoder; car si nos organes sont trop foibles pour agir sur une grande quantité d'alimens, quelquefois même de difficile digestion, au lieu de former un bon Chyle, ils se corrompent et deviennent — Cause étrangere. il faut donc consulter les forces du malade et l'Etat de la maladie pour proportionner la quantité d'alimens qu'il doit prendre

il ne faut pas Comparer l'Estomac d'un malade à celuy d'un laboureur en santé, toujours exposé au grand air, continuellem.t en mouvement, et toujours gai, dormant et faisant bien toutes ses fonctions, digérant la nourriture la plus grossiere sans que le Chyle qui en résulte soit vicieux; il passe sans obstacles dans les Vaisseaux sanguins, devient Sang lui même dont le superflu s'évacue par les urines, par la transpiration pour laisser le

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Corps dans un parfait Equilibre ; que l'on donne à un tel homme une nourriture légere, elle sera bientôt digérée et il tombera en foiblesse, tandisque le Lard la chair fumée le fromage le gros pain, le lestent, le nourrissent, le soutiennent, et le fortifient.

Si un malade ou un homme d'une Constitution foible prenoit de pareils aliments, il éprouveroit bientôt des douleurs d'Estomac, des angoisses et il auroit une indigestion et cette indigestion deviendroit peut être la peine de son intempérance, il est vrai que les malades ne sont pas toujours apportée ce choisir les aliments qui leur Conviennent et qu'ils sont forcés ce prendre, surtout à la Campagne, celui peut être qui leur convient le moins, cest alors sur la quantité qu'il faut se régler, parceque le trop n'est jamais nécessaire.

Quand hippocrate dit qu'il faut que les aliments soient proportionnés au travail, cest parceque l'exercice favorise la digestion puisqu'il fortifie le Corps, donne de l'activité à la fibre et maintient par là les fluides dans un bon état ; il ouvre l'appétit, il facilite les Sécrétions surtout la transpiration, il fait plus, il donne du Courage en procurant une Sensation agréable dans tout le genre nerveux.

Le repos au Contraire détruit la force des muscles et les met pour ainsi dire hors d'état de Supporter les mouvements, ce qui ralentit le Cours des liquides presque abandonnés aux seules forces du Cœur. alors la Chaleur diminue ; les humeurs croupissent et se Corrompent, celles ci le dissolvent, les autres pressent trop

de Consistance, toutes s'altèrent, les sécrétions ne se font qu'imparfaitement, les humeurs par leur séjour acquierent une acrimonie qui cause des Maladies plus ou moins graves.

Rien de plus capable d'affoiblir l'Estomac, et de dénaturer les Sucs digestifs que le défaut d'exercice. en diminuant la force du Ventricule, il rend la digestion difficile, parceque les aliments n'éprouvant pas les Changements qui leur Conviennent pour former un bon Chyle, ils se Corrompent et ne donnent que des Sucs crud ou mal digérés. les Végétaux développent leur Acide qui irrite les nerfs, les Viandes se pourrissent et occasionnent des eructations nidoreuses et souvent des Diarrhées continuelles parceque les intestins éprouvent les mêmes accidents que l'Estomac; d'autres fois les malades sont affectés de Constipations qu'ils attribuent ordinairement a un grand feu, tandis qu'elles ne viennent que du défaut d'exercice qui diminue la force de la respiration, car le mouvement musculaire contribue beaucoup à cette action; celui ci n'agissant que foiblement sur les Visceres du bas Ventre il en résulte des Constipations et quelque fois des amas de matieres glaireuses dans l'Estomac, qui en dérangent les fonctions.

quoique l'exercice soit nécessaire à l'homme, il seroit très imprudent d'en faire de Violents d'abord après le repas, parceque les aliments ne doivent pas être balotés dans l'estomac et que rien n'est plus Capable de déranger le méchanisme de la digestion que de tels mouvements.

les aliments de mauvaise qualité dépravent nos humeurs.

ACADEMIE DE MEDECINE

les Substances dures et se changent difficilement en bon chyle, et ne conviennent qu'aux gens robustes qui font beaucoup d'exercice, elles doivent parconséquent être interdites aux blessés à qui on ordonne le repos, quoique d'ailleurs ils paroissent joüir d'une bonne santé, j'en dis autant des alimens gras et de ceux qui sont visqueux, en observant qu'il faut donner quelque chose à l'habitude; car hippocrate nous dit „ les „ alimens salubres qui plaisent et paroissent agréables aux „ personnes en santé, leur deviennent ordinairement excellens „ lorsqu'ils sont malades, pourvû qu'on ait le soin d'en ralentir „ l'activité, et d'en diminuer la force; autrement le corps ne „ pourroit point les supporter, et ils lui seroient plustôt „ nuisibles que profitables. „

in fine Libri de affectationibus

On met dans la classe des alimens de mauvaise qualité la chair des animaux et des poissons salés, séchés fumés, toutes les choses grasses parcequ'elles sont difficiles à être digerées et surtout parcequ'elles se rancissent et causent par leur acrimonie des accidens facheux, on a vû des personnes délicates vomir une huile grasse qui leur brûloit le gosier, et cette huile, provenoit du lard qu'elles avoient mangé sept ou huit heures avant, il en est de même de l'anguille, du saumon, sur tout du foie de ces poissons qui contenant beaucoup d'huile sont sujets à se rancir facilement. si le poisson gras et huileux est de difficile digestion, les oiseaux qui sen

nourrissent doivent être mis dans la même classe; enfin les légumes grossiers, les farineux crud, ne peuvent former qu'un chyle visqueux capable de produire beaucoup d'obstructions et d'autres maux chez les gens qui sont forcés d'observer le repos; en effet la pâte cuite avant d'avoir fermenté ne se dissout pas dans l'eau, ce qui fait que les pêcheurs s'en servent pour prendre du poisson, cependant l'expérience prouve que ces alimens sont salutaires à ceux qui font beaucoup d'exercice et qui sont forts et robustes.

Le même inconvénient existe jusque dans les alimens trop succulents qui tendent facilement à l'alkalicité parceque ces substances se corrompent aisément par leur séjour dans l'estomac et produisent un chyle très disposé à la putréfaction comme je le dirai après avoir rapidement parcouru les avantages et les inconvéniens qui résultent de l'usage des substances acides.

Section 2.ème

Des alimens acides et accescens considérés comme cause de Maladies.

Tous les Alimens tirés des Végétaux ou des Animaux fermentent dans l'Estomac par le mélange des Sucs digestifs, un Chyle neutre balsamique, qui n'est ni acide ni alkali et qui passe dans le sang pour fournir aux Sécrétions et aux réparations; mais si les alimens que nous prenons ne sont pas proportionnés à la force de nos organes digestifs, ils se Corrompent et produisent un chyle alkalescent ou accescent selon leur nature.

tous les farineux produisent des sucs acides; parcequ'ils fermentent et s'aigrissent facilement; il en est de même des Végétaux qui sont acides ou qui le deviennent par la fermentation, comme sont les fruits d'Eté

l'Acrimonie ou la Constitution acide doit toujours être regardée comme maladie, car dans un animal sain on ne remarque ni acide ni alkali dans les Liqueurs: le savant Boerhaave, après avoir nourri un moineau avec du pain pendant quatre jours ne découvrit aucun acide ni dans son Corps ni dans ses excrémens. une Vache nourrie de trefle, de marguerites, et d'oseille, donne un lait exempt de toute acidité, donc la force vitale dans un animal sain transforme les substances acides ou des liqueurs douces et nourricieres; mais si

les forces des Organes digestifs ne sont pas suffisantes pour produire cet effet, les substances farineuses fermentées s'aigrissent par leur séjour dans l'Estomac comme le Vin qui est rejetté sous la forme de Vinaigre; les substances farineuses non fermentées causent des Viscosités et remplissent de flatuosités les premieres voies, l'abus des fruits surtout de ceux qui ne sont pas mûrs, resserre, epaissit, et coagule les humeurs, il cause des douleurs, la pâleur et souvent la galle.

C'est dans les premieres voies que se developpe l'acide qui se mêlant ensuite avec le sang peut en infecter toute la masse, si l'action des Solides sur les fluides et la réaction des fluides sur les Solides ne se trouvent pas suffisantes pour l'empêcher.

Je dis que l'acide se manifeste dans les premieres voies puisque c'est d'abord dans l'estomac qu'il a son siege il est moins fort étant mêlé avec la bile et le devient encore moins dans le Canal thoracique, où il se trouve confondu avec beaucoup de liqueurs animales.

les aliments acides ou accescens conviennent dans bien des Circonstances, et principalement à ceux qui mangent beaucoup de Viande, pourvu que leur Estomac ne soit pas surchargé, car lorsque ces aliments ne se digerent pas, l'air fixe s'en dégage, cause au Ventricule et aux intestins, des distensions, des colliques, &c. le Chyle qui en résulte acquiert une acrimonie qu'il communique bientôt à toute la masse.

les acides conviennent encore à ceux qui ont le Visage

rouge par trop de Chaleur, parcequ'ils temperent l'effervescence de la bile lorsque les humeurs sont glaireuses corrompeuses accompagnées de Chaleur, on se trouve bien de l'usage des acides, parcequ'ils reveillent par leurs pointes le ressort des solides et que pénétrant les fluides par leur extrême finesse et la mobilité de leurs parties ils deviennent d'excellents atténuants et de bons appéritifs;

ils sont Contraires à ceux qui sont pâles, qui ne sont point échauffés et qui ressentent un sentiment de froid dans les chairs; on emploie les acides pour prévenir la dissolution du sang — parcequ'ils Coagulent les Liqueurs Animales et comme ils Contiennent beaucoup d'air fixe, ils résistent à la pourriture et rétablissent les parties qui en sont attaquées; d'ailleurs — — neutralisant les alkalis, ils les empêchent de faire des ravages

L'état d'acidité se manifeste par des Eructations aigres qui agacent quelque fois les dents; cette acidité se communique même aux excréments des enfants à la mamelle, et ces excréments ont une odeur aigre. Souvent elle cause un sentiment de faim qui excite des douleurs d'Estomac, des défaillances, des palpitations de Coeur, des sueurs froides, des contractions Spasmodiques et quelque fois le Colera-morbus.

les Personnes les plus sujettes à cette acrimonie sont celles qui ont la fibre lâche, et molle, soit par tempérament soit à la suite de quelque maladie; le défaut d'exercice seul est capable de produire cette acrimonie dans ceux qui font un grand usage des aliments acides.

Ceux qui

Ceux qui ont une acrimonie dans le sang sont pâles, il se forme chez eux des obstructions, des engorgements dans les vaisseaux capillaires, qui leur causent des démangeaisons, des pustules et souvent des ulceres pâles très difficiles à guérir.

Si cette acrimonie affecte les nerfs, elle cause des convulsions, des accès epileptiques surtout chez les femmes d'une complexion lâche; c'est à cette acrimonie à laquelle on doit attribuer la mort des enfants à la mamelle, causée par un aliment acescent, c'est à dire, par le lait d'une nourrice de complexion molle ou par la foiblesse du tempérament et le défaut de mouvement, les exemples que fournissent ces tristes victimes ne sont que trop fréquents pour en rapporter des observations.

L'acrimonie acide comprend aussi la spiritueuse et la pénétrante ou fermentante; l'une est produite par la fermentation du vin, de la vieille biere et autres esprits distillés; elle cause la soif, l'ivresse et tous les maux qui en dépendent. l'autre est occasionnée par le moût du vin de la biere ou d'autres boissons tirées des fruits et renfermées dans le tems même de la fermentation, comme on fait le vin mousseux de Champagne; cette acrimonie cause des eructations, des gonflements, des colliques, des convulsions, des diarrhées, des dyssenteries et quelque fois la mort.

On lit dans les Mem. de l'acad. R. des Sciences une observation sur un Gentil-homme qui pressé par la soif, but une grande quantité de la plus forte biere en bouteille qui n'avoit pas encore fermenté. il mourut de convulsions, malgré tous les remedes

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

qu'on put lui faire. Ses intestins parurent dans l'ouverture qu'on en fit, gonflés au de là de ce que l'on peut dire par la dilatation de l'air fixe qui n'aiant pû se digérer, s'étoit ramassé en masse et avoit causé tous les accidents;

Lorsqu'on s'apperçoit d'une acrimonie acide il faut y remédier promptement et s'il se peut avant qu'elle ait passé dans le sang; dans ce cas on emploie les substances alimenteuses tirées du regne animal, elles sont anti-acides, parce qu'elles sont disposées à s'alkaliser, surtout celles des animaux qui se nourrissent d'autres animaux, par exemple; l'usage des oiseaux aquatiques qui vivent de poisson, produit une nourriture capable de détruire l'acidité des sucs. les Canards sauvages et domestiques, les sarcelles, le vidgeon, la macreuse, le butor, les Oies sauvages et domestiques, la mouette, &c.

les Oiseaux qui vivent d'insectes, comme le moineau, le pinçon, la mauve, l'allouette, la grive, la perdrix, le faisan, la Caille, le Râle, le Pluvier, &c. (a)

les animaux qui font beaucoup d'exercice comme la becasse, la becassine, le Lievre, le Daim, le Sanglier, &c

les Oeufs de ces Oiseaux et la Chair de ces Animaux forment une nourriture capable de détruire l'acidité des humeurs; on peut encore y joindre les poissons de proie et les differentes especes de Coquillages, parce qu'ils se nourrissent d'autres poissons ou d'insectes et qu'ils contiennent un alkali volatil très exhalté, qui neutralise très bien l'acrimonie acide.

(a) les Oiseaux à bec gros, rond, et court, vivent de grains.
les oiseaux à bec long, et mince, vivent d'insectes, de Vers, &c.
les oiseaux à bec plat et à pattes membraneuses, vivent de poissons.

Les Substances alimenteuses tirées des Végétaux qui ont plus de dispositions à l'alcalescense sont encore mises en usage avec avantage. Boerhaave place dans ce nombre

l'absinthe,	la petite centaurée.	l'origan,
l'alliaire,	le Chardon-benit,	le passerage,
l'ail,	le chardon-marie,	le poivre,
l'anet,	le Chardon-rolland,	le poreau,
l'anthora,	la Chevrette,	le pyrethre,
l'angelique,	le choux,	le grand raifort,
l'anis,	le Cochlearia,	le petit raifort,
l'aristoloche longue,	le Creffon,	la roquette,
l'aristoloche ronde,	le Celeri,	le Roseau aromatique,
l'artichaud sauvage,	l'Eupatoire,	la Rhue,
l'aunée,	les 2. especes de Galanga,	la Sabine,
l'armoise,	le Girofle,	la Sariette,
l'Arum,	le Ginsembre,	la Savoniere,
l'asperge,	l'herbe au Chat,	le Satyrium,
l'asphodele,	la marjolaine,	le Serpolet,
la benoite,	le marrube,	le trique-madame,
le basilic,	la matricaire,	le thim,
le Calament,	la moutarde,	le thlaspi,
la camelée,	le navet,	la Victoriale,
le Carvi,	les Oignons,	le Velar,
la Carotte sauvage,	l'Ortie.	la Zedoaire.

Boerhaave conseille pendant l'usage de ces aliments anti-acides de boire de trois en trois heures le Vin suivant

4. du Vin blanc une pinte et demie
du sel d'absinthe deux dragmes. mêlés

Les Sels alkalis Corrigent et domptent les ravages que les acides
causent Sur le Corps humain, comme ceux ci remédient aux désordres
qui prennent leur source dans une nourriture alkalescente, les acides
Sont contraires à celui qui se sert des aigreurs et qui n'a point
d'appétit, parceque cet etat est causé par le defaut d'action de la bile
comme on le remarque dans les enfants à la mamelle et dans les
filles qui ont les pâles couleurs. on parvient à guerir les premiers
en faisant observer à la Nourrice un régime alkalescent, et pour
les filles on ajoute à ce régime, l'acier, l'essence d'absynthe, les
Savons alkalins, &c.

Je m'écarterois de mon sujet, si je détaillois les absorbans et les
autres remedes qui conviennent à ceux qui sont attaqués d'une
acrimonie acide; me bornant aux aliments, je joindrai encore
les amandes, les pistaches, les noix, les noisettes, la noix de
cacao dont on fait le chocolat, la graine de Savot les huiles tirées
par expression de toutes ces substances, ainsi que des olives, enfin
les matieres gelatineuses faites de bouillons epais de viande et de poisson.

toutes ces choses emoussent bien les acides mais elles relachent
les fibres de l'Estomac et par là augmentent les causes de
l'acrimonie acide. il faut donc les employer avec précaution,
comme on fait de l'eau de poulet, et des autres délayants;
car tant que les organes de la digestion sont relâchés les
alimens accescens produisent toujours l'acrimonie acide: ce
qui fait qu'il ne Suffit pas de remedier à l'acidité, mais qu'il faut
encore s'occuper du rétablissement de l'Estomac en employant
un régime corroboratif dans lequel on fait entrer le jus d'Ecrevisses
de riviere, si vanté par hippocrate, la gelée préparée avec la
chair de Vipere, celle de corne de cerf, et le blanc manger, &c.

Section 3.me

des aliments alkalescens considérés comme Cause de Maladie.

Les Substances Végétales dont les Sucs s'aigrissent sont nommées Végétaux acides ou acescens, et celles qui au lieu de s'aigrir se putréfient et se Convertissent en une huile alkaline, se nomment alkalescentes, telles sont la plupart des plantes aromatiques ce qui fait qu'il ne faut les ordonner qu'avec beaucoup de précautions, parce qu'elles développent ou augmentent l'alkalescense de nos humeurs.

Je dis qu'elles développent l'alkalescense de nos humeurs parce qu'il faut que nous soyons dans un etat de Maladie pour que cette acrimonie se manifeste; car le Sang en sortant d'une Veine, ne cause aucune irritation dans l'œil ni sur une plaïe récente, et pour qu'il acquiere de l'acrimonie dans les Vaisseaux, il faut qu'il passe auparavant par plusieurs degrés d'altération.

les plantes alkalines sont fort âcres il y en a même de Venimeuses; ce qui fait que la plus part doivent être rejettées de la classe des aliments; mais comme elles contiennent une huile aromatique très contraire à l'acidité, on les employe avec avantage et comme aliments et comme remedes dans le Cas d'acrimonie acide.

Si l'abus des aliments tirés des substances Végétales

alkalines, peut être cause de maladies que ne fera pas
l'abus des substances animales dont nous nous nourrissons
et comme ces substances ont plus ou moins de tendance
à l'alkalicité et portent dans le sang plus ou moins
d'acrimonie, je vais en parler rapidement pour indiquer
les animaux dont les Sucs sont plus ou moins exaltés
afin de choisir les uns de préférence aux autres, suivant
les regles diététiques convenables à la maladie que l'on
veut guérir.

les animaux qui causent le moins d'acrimonie
alkaline sont ceux qui se nourrissent de foin de fruits
d'Eté ou de grains, parceque cette nourriture contient moins
de sels volatils alkalis et que ces sels sont moins volatilisés.

les animaux qui se nourrissent d'autres animaux ou
d'insectes causent plus d'acrimonie alkaline, parceque
cette nourriture contient un alkali volatil extrêmement
exalté qui se développe très aisément dans l'Estomac
de ceux qui en font usage.

enfin les animaux, qui font beaucoup d'exercice,
contiennent aussi un sel volatil très exalté tels sont ceux
dont j'ay parlé.

la maniere de les tuer contribue encore à en preparer
les sucs, par exemple ceux que l'on fatigue à la chasse ont
les sucs fort exaltés et contractent une délicatesse qui n'est
autre chose qu'une disposition à la putréfaction, il en est de

même des animaux que l'on etouffe que l'on assomme ou que
l'on ne saigne pas, pour qu'ils soient plutôt prets a être mangés
ce qui dépend encore du climat et de la saison, parce qu'il faut
un certain degré de Chaleur pour développer ce commencemt.
de putréfaction qui volatilise les Sucs et attendrit les Viandes.

Si la Chaleur produit cet effet Sur la chair des animaux,
quelle attention ne devons nous pas avoir dans l'usage que
nous en faisons Surtout dans l'Eté et dans les Pays chauds ?
n'est ce pas de leur abus que naissent la plus part des fievres
putrides et des maladies aigües qui Surviennent, même dans
les Pays tempérés ? presque toutes les maladies chroniques —
Viennent aussi de l'alkalescence de nos humeurs, ce qui —
prouve la nécessité de bien connoître la nature des alimens
qui produisent cette acrimonie.

les Poissons de toute espece sont extrêmement alkalescens,
celui de mer l'est infiniment plus que celui de Riviere ou
de lac, et le poisson Sans ecailles l'est plus que celui qui en a,
enfin ceux qui ont des Coquilles le Sont encore plus que tous les autres.

Si les alimens alkalescens se Corrompent dans
l'Estomac et causent ce que nous appellons indigestion, le
Chyle qui en résulte est en partie corrompu, et en circulant
avec nos humeurs, il causera des accidens plus ou moins
graves Suivant la force des organes qui servent à la digestion,
parceque l'Expérience prouve que les pléthoriques Sont plutôt
attaqués par une epidémie que les autres; ce qui fait qu'une

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

maladie pestilentielle frappera plustôt un homme fort et robuste que celui qui sera foible et délicat; aussi hippocrate L. 1. aphor 3., veut que l'on se méfie d'une santé excessive, parceque la même force de Complexion qui suffit pour porter le sang et les Sucs à ce dégré de perfection, les exalte enfin, au point d'occasionner une maladie; de maniere que la stagnation de ces Liqueurs ou leur trop grande agitation peut causer l'acrimonie alkaline.

Cette acrimonie se manifeste par la soif, la perte d'appétit, et l'aversion pour les aliments alkalescens, par des Eructations nidoreuses ou des rapports d'un goût d'œuf pourris, par les levres sales, ainsi que la langue, les dents, le Palais, et le gosier; par la Bouche chaude et amere, par des douleurs d'Estomac, des nausées des Vomissements de matieres putréfiées, et quelque fois par la Diarrhée qui débarasse les intestins et soulage le malade quand la matiere corrompue n'occupe que les premieres Voies, comm'il arrive à ceux qui ont mangé du Poisson ou des Œufs qui se sont putréfiés dans l'Estomac; enfin l'acrimonie alkaline cause une lassitude accompagnée de chaleur et de douleur iliaque inflammatoire. après que le Chyle a causé ces premiers accidents, il passe dans le sang le dissout et le dispose à la putréfaction: celui ci corrode les Vaisseaux par son acrimonie, produit des hemorrhagies des pustules plombées, et enfin la Gangrene.

Les Substances alimenteuses contraires à cet etat doivent être choisies dans la classe des alimens acescens qui sont actuellement acides ou prets à le devenir dans l'Estomac, parceq'elles contiennent plus d'air fixe que les autres, comme les farineux fermentés, surtout l'Amidon et l'avoine à cause de leur qualités acides, les Vins clairs du Rhin, de la moselle, mêlés avec beaucoup d'Eau, conviennent si la fievre et la Chaleur ne sont par Considérables; dans ce dernier Cas le Lait coupé avec l'eau forme une boisson salutaire, le petit lait est une liqueur savoneuse très convenable, la limonade le Vinaigre noyé dans l'eau avec du Sucre ou du miel produit aussi de bons effets, la gelée de quelques fruits acides; enfin la tisanne des anciens, faite avec de l'orge fermentée cuite dans l'eau.

Rien ne convient mieux en effet que les Substances farineuses fermentées, elles sont propres à détruire l'alkalescence des humeurs par l'acescence dont elles sont susceptibles; on en fait des décoctions, des Crêmes et des Emulsions qui par leur qualité savoneuse désobstruent les Vaisseaux relachés les Solides et enveloppent par leurs parties huileuses l'acrimonie alkaline.

Mais, si les humeurs n'ont qu'une dispositions à la putréfaction, on se trouvera bien des fruits d'Eté et d'Automne, pourvu qu'ils soient bien mûrs; si au contraire l'acrimonie alkaline est poussée jusqu'à la putréfaction, on aura recours aux Substances alimenteuses anti-Septiques dont je parlerai à l'article gangrene.

Section 4.ème

Des alimens considérés comme cause d'acrimonie muriatique.

L'acrimonie muriatique se remarque principalement dans les matelots qui se nourrissent pendant leur Voyage, de poisson et d'autres viandes salées, fumées, &c. cette nourriture les rend immobiles et perclus de douleurs, ils ont des Erosions rouges sur la peau qui leur causent des démangeaisons considérables, leur Salive est salée, ils éprouvent une soif presque continuelle, leur urine est lixivieuse, souvent couverte d'une pellicule grasse, ils ont les dents décharnées et les gencives pourries par le Scorbut.

Il est rapporté dans les transactions philosophiques qu'une fille qui mangeoit continuellement du sel à pleine main, devint comme une statue inflexible; cela prouve combien le sel durcit les Chairs.

les alimens qui Conviennent à cet etat sont les Substances amylacées, les Emollientes, les liqueurs acides, les fruits de même qualité, le petit lait, les Viandes fraîches et tous les Végétaux acescens; mais dans l'assaisonnement il faut retrancher le sel, et tous les Aromatiques.

il y a encore des substances alimenteuses qui sont contraires aux acrimonies alkalines et muriatiques; on les appelle adoucissantes parcequ'elles emoussent les sels piquants de ce nombre sont les légumes farineux comme les pois, les feves, &c. la Crême, le Beurre, la moëlle.

Section 5.eme

des alimens visqueux, aromatiques gras et huileux considérés comme cause de maladie

Les parties visqueuses des animaux comme la peau, les tendons, les ligaments, le fromage, et les farineux, qui n'ont point fermenté causent des pesanteurs, des rots, des crudités, et les maladies qui en sont les suites, telles que les obstructions, les amas de glaires, &c. L'acrimonie aromatique est produite par une huile et un sel acres unis ensemble qui se trouvent dans les alimens dont nous faisons usage, tels que le poivre, la muscade, la cannelle, &c. cette acrimonie augmente le cours des fluides en irritant les solides et par là dissipe les parties les plus liquides, cause la secheresse, la soif, des ardeurs d'entrailles, des nausées, des rots, des vomissements, la fievre, la maigreur, &c.

L'abus des substances grasses et huileuses comme l'anguille, le congre, les œufs trop vieux, le lard, le beurre, sur tout s'il est frit, &c. lubrifie et relâche les solides, s'oppose au passage des matieres aqueuses, cause aussi des obstructions, des indigestions, des vomissements des descentes, et autres maladies aussi dangereuses.

Si quelqu'un a trop mangé de ces substances, il rendra 5 à 6 heures après des rots amers, d'une odeur insupportable, il aura des nausées, des vomissements de matiere corrompue que l'on prend presque toujours pour de la bile et qui n'en est pas, —

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

puisque ces matières se cuisent sur le feu l'enflammement et que la bile s'éteint ; au surplus ce vomissement d'alimens dénaturés et corrompus n'arrive jamais qu'à ceux qui ont l'Estomac foible les sucs digestifs appauvris et presque sans vertu, et non aux personnes fortes et vigoureuses.

On remedie aux désordres produits par les alimens visqueux, aromatiques, gras, et huileux par un régime accescent en évitant toutes les substances qui ont produit la maladie, et en donnant au malade des crêmes d'amidon, du bouillon de viande bien dégraissé, du pain cuit deux fois, des décoctions d'orge, d'avoine, de riz, de millet, des panades, et des fruits d'Eté bien mûrs : pour boisson, le petit lait, le lait coupé, ou de préférence une tisanne de gayac à cause de sa qualité balsamique et aigrelette à laquelle on ajoutera de la reglisse et des raisins secs.

Section 6.ème

Regles diététiques rélatives à l'âge, au Sexe, et aux différentes constitutions ou tempéramens

La Chirurgie ne se borne pas seulement à guérir les maladies de son ressort, elle les prévient encore par les préceptes lumineux qu'elle donne dans l'hygiene ou le traité des choses non naturelles; et comme la plus part des maladies sont causées par la nature des alimens, il convient, pour tâcher de les prévenir, d'établir des régles diététiques rélatives à l'âge, au Sexe et aux différentes Constitutions.

aliments pour les Enfants

Le Lait est sans contredit la meilleure nourriture qu'on puisse donner aux Enfants nouveaux nés, puisque c'est celle que la nature leur a destiné, tout autre aliment leur est pernicieux à cause de la délicatesse de leurs Organes. par exemple les acides caillent le Lait dans l'Estomac de ces petits individus, leur cause des indigestions et les ravages qui en sont les Suites (a)

à Six ou Sept mois de naissance on peut ajouter à ce régime une panade faite avec du pain recuit, du Lait, un jaune d'œuf frais, et du sucre, ou de la bouillie faite avec de la farine de froment fermentée, car celle qui n'a point éprouvé cette préparation forme un aliment Visqueux capable d'occasionner des obstructions comme l'Expérience le prouve journellement, la

(a) la bile est le plus grand dissolvant du Lait caillé; Boerhaave a donné avec succès celle d'Anguille, à la dose d'une goute seulement aux Enfants à la mamelle.

fermentation du Pain consiste à le faire germer avant de le reduire en farine bien fine parceque la Germination equivaut à la fermentation panaire par la Combinaison de toutes les parties du grain, il vaut encore mieux se servir d'amidon avec du sucre, la bouillie en sera et plus nourrissante et plus facile à être digérée

à mesure que l'Enfant grandit et prend des forces, il faut augmenter sa nourriture en observant qu'elle doit être extremement ténue pour faciliter l'extension des fibres sans les rompre. si l'enfant n'a par de dispositions aux obstructions ou au rachitis, le lait de Vache doit toujours en faire la base; on y ajoute l'amidon, le Riz, la farine d'orge, de froment, de maïs, les Legumes tendres comme les chicoracées, les œufs frais à la coque ou un peu de Chocolat dans du lait, de la soupe faite avec du bouillon de Viande bien degraissé, &c. mais si les Solides sont trop lâches comme dans les Engorgemants des glandes, dans le rachitis il faut employer des Substances alimenteuses légérement astringentes.

à 4 ou cinq ans on leur permet un peu de viande tendre, et pour boisson, l'Eau pure, car le vin, les Liqueurs Spiritueuses, le thé, le Caffé, et autres choses semblables les empêchent de grandir.

On augmente les aliments à mesure que l'Estomac devient plus fort et on accoutume les Enfants à se nourrir indistinctement de tout, sans excès, en proportionnant la nourriture à l'exercice qui leur est absolument nécessaire: tel est le moïen de leur former un bon temperament.

aliments propres à l'âge de puberté.

Le Corps se développe, l'accroissement se fait d'une

manière sensible sur-tout si elle est favorisée par des alimens nourrissans qui produisent un chyle doux et bien préparé, tandis que les alimens de haut goût porteroient de l'acreté dans le sang, augmenteroient l'action des solides, et la force des fluides; c'est par la même raison qu'il faut proscrire l'usage du vin et de liqueurs spiritueuses qui à l'âge de puberté s'opposent non seulement à l'accroissement, mais encore causent mille désordres physiques en augmentant la fougue du sang qu'il faut au contraire tempérer.

alimens convenables aux femmes délicates.

Les Regles diététiques qui conviennent aux filles et aux femmes délicates, sont les mêmes que celles qu'on emploie dans l'âge de puberté par la conformité de foiblesse des organes, excepté que la quantité doit être moindre, parce qu'il se fait moins de dissipation chez elles que chez les jeunes Gens; je n'entends point parler ici de ces femmes qui sont d'un tempérament vigoureux, et d'une constitution robuste, celles ci rentrent dans la classe des hommes faits, dont je parlerai dans le moment

L'Estomac des femmes délicates est très sujet à se déranger ce qui fait qu'elles doivent s'observer sur le régime, et ne prendre que la quantité d'aliment que ce Viscere peut digérer avec facilité; elles doivent donc faire plusieurs petits repas par jour, en proportionnant la quantité d'alimens au peu d'exercice qu'elles font ordinairement.

elles doivent eviter de manger des fruits verds, des ragouts trop epicés, des salades trop vinaigrées, et tant d'autres alimens de fantaisie ou de mode qui leur causent des maux d'Estomac

aliments pour l'homme fait

souvent difficiles à guerir, suivi d'une acrimonie acide qui passant dans le sang y fait les ravages que j'ay détaillés au Chapitre 2 de cette troisieme partie

Lorsque l'homme a pris son accroissement il doit connoître son tempérament et se prescrire lui même un régime convenable à sa Complexion cest l'âge de joüir des plaisirs, celui qui en usera avec modération ne sera pas dans le cas d'éprouver des retours amers.

„ un homme, dit Celse, né avec une bonne constitution, „ qui se porte bien et qui ne dépend de personne, doit ne „ s'assujettir à aucun régime et ne Consulter aucun medecin. „ pour diversifier sa maniere de vivre, qu'il demeure tantôt à la „ Campagne tantôt à la Ville, mais plus souvent à la Campagne, „ il naviguera, il ira à la Chasse, il se reposera quelque fois, et „ prendra fréquemment de l'Exercice, car le repos affoiblit, et le „ travail rend fort. l'un hâte la vieillesse, l'autre prolonge la „ jeunesse. il est bon qu'il se baigne tantôt dans l'eau chaude, et „ tantôt dans l'eau froide; qu'il s'oigne en certain tems, et qu'il „ n'en fasse rien en un autre; qu'il ne se prive d'aucune Viande „ ordinaire; qu'il mange en compagnie et en particulier; qu'il „ mange en un tems un peu plus qu'à l'ordinaire; qu'en un autre „ il se regle; qu'il fasse plutôt deux repas par jour qu'un seul; „ qu'il mange toujours assés et un peu moins que sa faim. „ cette maniere de s'exercer et de se nourrir est autant nécessaire „ que celle des athletes (a) est dangereuse et superflue. si quelques

(a) les Athletes menoient une vie dure et en général ils pratiquoient un régime très austere, lechant la terre un mois avant le Combat pour se rendre les muscles souples et

„affaires les obligent d'interrompre l'ordre de leurs exercices, ils s'en trouvent
„mal ; leur Corps devient replet ; ils vieillissent promptement et
„tombent malades. „

Les Conseils de Celse me conduisent naturellement à dire
quelques Choses des regles diététiques que les Vieillards doivent observer.

Régime des Vieillards

dans la Vieillesse les fibres se dessèchent et se racornissent, elles
perdent leurs ressorts et produisent des obstructions par la Viscosité
des fluides : les pores de la peau se resserrent, la transpiration insensible
ne pouvant se faire, reflue sur les parties internes. de là naissent une
foule de maladies qui se succedent les unes aux autres, souvent
jusqu'à la mort.

pour remedier à cette aridité dans les fibre ecoutons le célebre
Boerhaave dans ses institutions de Méd. §1063. „ les Vapeurs, les
„ fomentations, les onctions, les bains, les Clysteres, faits de matieres
„ adoucissantes, d'une odeur agréable ; de lait, de bouillon de Viande,
„ d'huile, d'animaux vivants, sont d'excellents secours contre l'aridité
„ de la Vieillesse, pour retarder la mort, et faire vivre longtems ;
„ mais ils sont nuisibles dans la jeunesse. „

il faut ajouter aux preceptes de ce grand homme un régime
composé d'aliments délayants et legers, tels que la panade, l'usage
des soupes d'amidon soit à l'Eau, au lait, ou au bouillon, le Chocolat
de santé, la Volaille, et le Gibier dont la chair est blanche, enfin les
Aliments détaillés dans le Chap. 2 de la 2.e partie, en observant que

---

S'abstenant des boissons fortes et du Commerce des femmes et en général de tout ce qui
pouvoit les affoiblir : comme horace nous l'apprend par ces Vers

Qui studet optatam cursu contingere metam,
multa tulit fecitque puer, sudavit, et alsit,
abstinuit venere et vino. Art. poët. Vers 412 et suiv.

la boisson des Vieillards doit être du vin vieux Legev et trempé qui sera pris avec modération.

Quant à la quantité ces aliments, elle doit être proportionnée à la force de l'Estomac et à l'exercice qu'ils font, ils doivent se garentir des injures du tems et n'avoir jamais froid surtout aux pieds; il faut encore qu'ils diminuent leur nourriture à mesure qu'ils avancent en âge, et qu'ils mettent de longs intervalles entre leurs repas: leur soupev doit être fort legev et seulement composé d'un potage ou d'un peu de fruit cuit avec du sucre ou d'un autre aliment legev.

Enfin le meilleur Conseil qu'on puisse donnev aux Vieillards, cest d'imiter, si non entout du moins en partie le Sobre Cornaro; ce noble Vénitien étoit d'un tempérament foible et bilieux. Après avoir mené une vie tumultueux, essuyé plusieurs maladies graves ses medecins lui ordonnerent le régime pour tout remede. il le commença à 36 ans et le poussa si loin qu'il ne prenoit que 12 onces de Solides et 14 onces de liquides par jour en deux fois.

il mangeoit du pain, du potage, des oeufs frais, du veau, du Chevreau, du mouton, des perdrix; des poulets, des pigeons entre le poisson de mer il Choisissoit la dorade, et entre celui de Riviere le Brochet.

il buvoit du vin pur, il préféroit le vin nouveau, le Vieux l'incommodoit, comme je l'ai dit Chap. 3. de la 2.e partie

Cornaro diminuoit encore cette quantité d'aliments à mesure qu'il sentoit diminuer sa Chaleur naturelle, en

vieillissant, de maniere qu'il parvint à ne prendre pour toute nourriture à Chaque repas qu'un jaune d'œuf, encore sur la fin de sa vie un seul œuf lui suffisoit pour les deux repas qu'il prenoit chaque jour il vécut cependant plus de 100 ans

j'observerai seulement que l'exemple de Cornaro quant à l'usage du vin nouveau ne doit pas servir de regle, il est peu de tempéraments qui le supportent sans inconvénient dans un age avancé, et Chacun à cet égard doit consulter le sien.

des tempéraments

Cette reflexion me conduit naturellement à dire un mot des divers tempéraments, et à faire connoître les alimens qui leur conviennent, et ceux qui leur sont contraires.

Sur tempérament il faut entendre la Constitution des Individus; chacun à le sien, encore change-t-il suivant l'age, le Climat, et les alimens; aussi les anciens les ont ils distingués en tempérament Inné et en tempérament Acquisitif

Les uns et les autres consistent dans l'action combinée des fluides sur les solides et de la réaction des solides sur les fluides. la bonne qualité de ceux ci entretient le ressort des autres, et de cet accord parfait résulte une bonne et forte Constitution, tandis que l'humeur dominante établit la diversité des tempéraments; tel que le sanguin, le Bilieux le melancolique et le pituiteux. les changements qui arrivent dans ces tempéraments les Combinent et les Confondent souvent de maniere à en former de mixtes; c'est au praticien éclairé à démêler ces Varietés, ces changements pour prescrire des regles diététiques convenables: je me bornerai aux divisions

ordinaires que l'on connoit par les signes distinctifs qui les caractérisent.

le Sanguin

La Constitution Sanguine est sans contredit la meilleure. les signes qui la font connoître sont assés remarquables; aussi je me contenterai de dire que les alimens qui lui conviennent sont la viande de boucherie, la Volaille, le Gibier dont la Chair est blanche; à cette nourriture les Sanguins joindront les aciden ou acescens pour tempérer la Velocité du sang, ainsi que les fruits mûrs, les Liqueurs fermentées, le petit lait, l'usage du vinaigre et des plantes acides. mais ils doivent evités les Liqueurs trop nourrissantes, telles que la biere, le Cidre, les substances alimenteuses qui forment trop de sang, comme les farineux, les legumes Siliqueuses Surtout apprêtées à l'huile ou au Beurre, enfin tout ce qui accelere le mouvement des fluides est Contraire aux Sanguins; de ce nombre sont les epiceries, les plantes âcres et aromatiques &c

le Bilieux

La Bile domine dans la Constitution bilieuse elle donne à la fibre trop de tension et trop d'Elasticité, ce qui rend le corps maigre et fort, produit une Chaleur Vive, un pouls dur, la peau seche, &c.

Comme la bile est un puissant dissolvant elle tient toujours les humeurs dans un état fluide et exalté, qui facilite l'action des Vaisseaux excite le mouvement des Esprits en aiguillonant les Organes, aussi les bilieux ne peuvent pas supporter le jeûne et la diete comme les autres Constitutions, les alimens rafraichissants et humectants leur Conviennent, il n'en est pas

de même de ceux qui se digerent facilement parcequ'ils ne
séjournent pas assez dans l'Estomac ce qui fait que la bile acquiert
de l'âcreté dans les premieres voies et qu'elle cause des maux souvent
difficiles à guérir les graisses au Contraire et les sucs gelatineux
presentant plus de résistance leur Conviennent mieux ; ces
substances sont dissoutes et digerées de même que les pois, les feves,
le Riz, les cardes, les choux fleurs, les artichaux, le pain le plus doux et
le moins fermenté ; cependant ils doivent evités les alimens
trop échauffants comme le Gibier, les Poissons de mer qui sont
presque pourris, et s'ils en font usage, ils doivent les assaisonner
avec beaucoup de vinaigre.

Les Bilieux devroient presque toûjours boire de l'eau, parceque
le vin et les liqueurs en augmentant le ressort des solides, exallent
davantage la bile ; et s'ils se permettent de boire du vin ils doivent
préferer le vin blanc bien trempé

le mélancolique

Dans la Constitution mélancolique ou attrabilaire, le sang
est epais et circule lentement, les sécrétions se font tantôt bien,
tantôt mal et souvent il arrive des obstructions dangereuses
parceque les vaisseaux sont fermes et rigides et que les humeurs
sont denses, tenaces, et Visqueuses, ce qui rend le corps maigre et desséché.

Les régles diététiques qui conviennent à cette constitution
doivent se tirer des substances alimenteuses propres à pénétrer
les parties trop rapprochées, en divisant la tenacité des humeurs.

Pour parvenir à ce but il faut proscrire du régime des
mélancoliques, tous les alimens gras parcequ'ils relâchent

Verrons même que les alimens qui en contiennent le plus sont employés avec le plus grand succès dans les maladies putrides et gangreneuses; mais cet air si utile dans un Corps bien organisé se digère peu à peu avec les alimens qui le contiennent pour être employé utilement en devenant ensuite partie constituante; — au contraire ne se digérant pas, il se ramasse en bulles dans un Estomac foible et y porte le désordre.

Il faut encore proscrire du régime des mélancoliques les viandes dures, salées, fumées, parceque séjournant longtems dans un Estomac foible sans pouvoir se digérer, elles incommodent d'abord par leur poids et se Corrompant par le séjour qu'elles font dans ce Viscere elles irritent ensuite par leur âcreté.

Enfin les alimens austeres et astringents sont contraires aux mélancoliques, comme les Coings, les grenades, l'épine vinette, l'oseille, les capres, les Liqueurs fortes et Spiritueuses, les Vins acerbes et tous les alimens qui sont fort acides; parceque les mélancoliques ont les nerfs très Susceptibles de la moindre irritation Surtout encore s'ils sont Sujets aux aigreurs.

pour remplir donc l'indication de la nature et procurer aux mélancoliques des alimens propres à rompre la ténacité des humeurs, il faut avoir recours aux humectans, aux délayans, aux Substances qui rafraîchissent et lâchent le Ventre, à celles qui dissolvent la bile; on doit leur prescrire une boisson — abondante, telle que l'eau dans laquelle on aura dissous quelques Sels pénétrans, ou l'eau d'orge, le petit lait, le Vin blanc légers

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

verrons même que les alimens qui en contiennent le plus sont employés avec le plus grand succès dans les maladies putrides et gangreneuses; mais cet air si utile dans un Corps bien organisé se digère peu à peu avec les alimens qui le contiennent pour être employé utilement en devenant ensuite partie constituante; — au contraire ne se digérant pas, il se ramasse en bulles dans un Estomac foible et y porte le désordre.

il faut encore proscrire du régime des mélancoliques les viandes dures, salées, fumées, parceque séjournant longtems dans un Estomac foible sans pouvoir se digérer, elles incommodent d'abord par leur poids et se Corrompant par le séjour qu'elles font dans ce Viscere elles irritent ensuite par leur âcreté.

Enfin les alimens austeres et astringents sont contraires aux mélancoliques, comme les Coings, les grenades, l'épine vinette, l'oseille, les capres, les Liqueurs fortes et Spiritueuses, les Vins acerbes et tous les alimens qui sont fort acides; parceque les mélancoliques ont les nerfs très susceptibles de la moindre irritation surtout encore s'ils sont sujets aux aigreurs.

pour remplir donc l'indication de la nature et procurer aux mélancoliques des alimens propres à rompre la tenacité des humeurs, il faut avoir recours aux humectans, aux délayans, aux substances qui rafraîchissent et lâchent le Ventre, à celles qui dissolvent la bile; on doit leur prescrire une boisson abondante, telle que l'eau dans laquelle on aura dissous quelques sels pénétrans, ou l'eau d'orge, le petit lait, le Vin blanc légers

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

bien trempé, la petite biere coupée avec de l'eau, les fruits bien mûrs, le miel, le sucre, les herbes potageres, comme les laitues, les chicorées, la dent de lion; enfin si l'acide paroît dominer, il faut avoir recours aux substances animales telles que les viandes des jeunes animaux, le bœuf tendre, le bon veau, le mouton nourri dans des lieux secs, les poules, poulets, chapons, poulardes, surtout s'ils ne sont par trop gras, les poulets d'Inde, les perdreaux, les pigeonneaux, les alloüettes, &c le poisson à écaille qui a la chair ferme, courte, et tendre, soit ce mer, soit ce Riviere ou de lac.

Si au contraire la Constitution foible et mélancolique reconnoit pour cause une acrimonie alkaline, il faut avoir recours aux substances alimenteuses, acides ou acescentes dont j'ai parlé au chap. 2 et 7. de cette troisieme partie; et surtout aux préparations d'amidon.

Ce régime doit être aidé d'un exercice modéré, et comme les mélancoliques sont incommodé de l'air trop froid, de même que de la Chaleur ils doivent se procurer une habitation dans un lieu tempéré et principalement éviter l'oisiveté et la Compagnie des gens tristes.

le phlegmatique ou pituiteux

La Constitution phlegmatique ou pituiteuse se manifeste par des maux d'Estomac, par la perte de l'appétit, par un sentiment de plénitude sans avoir mangé, des Vomissements de matieres glaireuses qui tapissent l'Estomac, des gonflements de ce Viscere qui se

Communiquent

Communiquent au Ventre comme on l'observe chez les Enfants rachitiques parceque cette humeur bouche les orifices des veines lactées et s'oppose au cours du chyle, d'où suit la pâleur, les Engorgements blancs les tumeurs froides, &c. les personnes phlegmatiques vomissent des glaires quand ils ont fait usage des substances glutineuses, comme, les pâtes — les tendons, les ligaments, la peau des Animaux dont on se sert pour faire la Colle; car si la bile et les fibres de l'Estomac ne dissolvent pas ces substances la viscosité glutineuse — spontanée aura lieu delà les glaires et les accidents qu'elles causent.

Dans cette Constitution il faut éviter les alimens Visqueux et aqueux, comme la soupe mitonnée, les farineux non fermentés, la graisse, l'huile, le beurre, le Veau, l'Agneau, le cochon de lait, le poisson gras et huileux, les Plantes Emollientes, rafraichissantes mucilagineuses, les fruits d'été, et il faut prescrire une diete alkalescente, le pain bien fermenté, les alimens de haut — gout, les Epices, l'ail, l'oignon, les Végétaux aromatiques en — général tout ce qui met la bile en mouvement, dissout le phlegme: l'eau est aussi un bon dissolvant surtout si elle est mêlée avec quelques substances pénétrantes, car — seule elle est trop relâchante, l'usage modéré du vin et — des liqueurs fermentées ne peut que faire du bien dans cette Constitution, ainsi que les bouillons faits avec la Chair des Animaux les plus disposés à s'alkaliser.

ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE

La paresse est la passion favorite des pituiteux cependant
personne ne devroit faire plus d'exercice qu'eux pour
déplacer et fondre les glaires qui tapissent les premieres
Voïes c'est la Constitution qui supporte le mieux la diete
et le jeûne excessifs. ce tempérament est assés ordinaire
aux Enfants et plus commun parmi les femmes que
parmi les hommes.

Bibliothèque Nationale
de Médecine

4.me Partie

Section I.re

Regles diététiques que prescrivoient les anciens dans le traitement des Maladies

Avant Hippocrate, on ne connoissoit pas les regles diététiques relatives aux alimens dans le traitement des maladies; c'est à lui que nous avons l'obligation de cette partie si utile dans l'art de guérir, et sans laquelle les remedes les mieux administrés seroient infructueux, pour ne pas dire nuisibles. . . . . .

Il ordonnoit à ses malades une espece de bouillon d'orge mondé, qu'on appelloit alors tisanne ou la préparoit en faisant d'abord tremper l'orge dans l'eau pour la gonfler; ensuite on la faisoit secher au soleil; puis on la battoit pour en oter l'écorce; on la reduisoit en farine qu'on faisoit longtems bouillir dans l'eau, et ensuite sécher pour s'en servir au besoin. il étoit de même du froment et des autres grains farineux; mais Hippocrate employoit l'orge de préférence; et la farine qui en résultoit comme les différentes préparations se nommoient tisanne par antonomase, tandis que celles qui se faisoient avec les autres grains portoient le nom du grain, comme tisanne de Riz, tisanne de lentilles, de blé, &c. lorsqu'il vouloit s'en servir, il

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

faisoit bouillir, par exemple, une partie de farine d'orge sur
12 à 15 parties d'Eau pour la tisane qui constituoit la diete —
legere. dans la diete exacte on coulloit cette décoction, et cela
donnoit la Crême ou le suc de la tisane, enfin dans la
diete très exacte, il ne donnoit que de l'eau miellée —
préparée avec une partie de miel sur huit parties d'Eau —
lorsque la Chaleur et les signes de pourriture étoient —
considérables, il faisoit ajouter a cette Eau miellée un peu
de Vinaigre.

hippocrate nourrissoit peu ses malades dans le —
Commencement des maladies; mais cependant assés pour
ne les point affoiblir, et pour les mettre en état de supporter
une plus grande abstinence dans leur progrés si le Cas
l'exigeoit. il reproche aux medecins de son tems d'employer
une diete trop sévére: ils déssechent, dit-il, leurs malades —
comme des harengs avant qu'il en soit tems et leur causent la
mort.

hippocrate permettoit à ceux de ses malades qui pouvoient
prendre quelque Chose de plus que la tisane, des Bettes, de la
Citrouille, du melon, des Laitues, et de la patience pour les
rafraîchir et les humecter (a)

il permettoit assés l'usage du vin bien trempé et donnoit la
préference au vin blanc sec qui porte bien l'Eau.

Telles sont en abrégé les regles diététiques des maladies
aigües dictées par hippocrate et observées par les —

(a) histoire de la medecine de M. Leclerc

medecins qui l'ont suivi :

Quant aux maladies chroniques le lait surtout celui d'Anesse et de Chevre, et le petit lait étoient souvent employés, ou comme nourriture ou comme medicament, je m'ecarterois du sujet si je parlois de l'exercice qu'hippocrate ordonnoit à ses malades, ainsi que des bains qu'il exigeoit pour parvenir à la Cure des maladies chroniques; ces choses peuvent être considérées comme des moiens pour aider l'effet des aliments. le bain, dit il, rafraîchit et humecte, il délasse, il ramollit la peau et les Jointures, il pousse les urines et détruit les pesanteurs de la tête: et en parlant de l'exercice il dit qu'il faut quelque fois pousser hors du lit les timides, et exciter les paresseux.

quand je dis que le lait étoit employé par les anciens comme nourriture, je ne prétends par exclure les autres aliments: car „ hippocrate nous avertit que les viandes et les boissons dont les „ hommes se servent dans l'état de Santé, doivent aussi leur „ servir quand ils sont malades, en les choisissant, ou en les „ préparant, selon la nécessité qu'il y a de rafraîchir, d'humecter, „ de dessecher ou d'échauffer. „

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

Section 2.me

Regles diététiques rélatives à la Cure des Plaïes et des ulceres.

Tout le monde sait combien l'exercice contribue à la digestion, et personne n'ignore que le repos est absolument nécessaire à la cure des païes; d'où il suit que les blessés ne doivent faire usage que des aliments de facile digestion et d'une assimilation aisé, afin que les sucs qui en proviennent étant portés vers la plaïe, contribuent par leur douceur à sa prompte consolidation.

En effet les sucs des différentes substances alimentaires s'observent très bien par la qualité du pus qui découle d'une plaïe ou d'un ulcere, et par la nature des Chairs qui le fournissent, parceque le Chyle circule longtems avant que de se mêler avec le sang, et passant avec les autres humeurs par la plaïe, il y trouve moins de résistance, s'y arrête et s'y dégorge; comme le prouve l'expérience, car on a vu des malades périr à la suite d'une suppuration abondante chargée de presque toute la matiere nutritive. on observe encore que du défaut de régime provient un Chyle crud qui porte avec lui assez d'acrimonie pour irriter la plaïe et la rendre difficile à guérir, ou il produit par son séjour une sanie ichoreuse qu'il est bien essentiel d'éviter. Si le pus est acrimonieux on donnera les substances adoucissantes, comme le lait, le

petit lait, les bouillons de tortues, de grenouilles, de mouton de veau, les fruits incrassants: s'il est dissout fétide, putride on prescrira une diete anti-septique à laquelle on ajoutera quelques médicaments simples comme les balsamiques en petite quantité, le quinquina le Cachou, la Cascarille, l'Ecorce de Citron, &c. parceque ces substances donnent du ton aux solides, et aux sucs digestifs leur qualité naturelle.

Pour guérir une plaïe considérable, il faut entretenir un juste equilibre entre les solides et les fluides, en prescrivant des regles diététiques rélatives aux circonstances: car si les substances alimenteuses (a) ne maintiennent pas les solides dans une force capable de résister aux efforts des fluides, les chairs deviendront baveuses; et si les aliments procurent trop de tension, la plaïe ne sera pas mouillée de cette rosée salutaire et bienfaisante qui en opere la consolidation. tel est l'effet des substances âcres qui sont assés tenues pour passer dans les vaisseaux capillaires et qui parvenues dans la plaïe froncent les embouchures des vaisseaux, les irritent et les enflamment.

d'où il suit qu'il faut employer un régime doux et humectant, comme les farineux cuits à l'eau, au lait ou au bouillon suivant les circonstances, il faut préférer les farineux

(a) j'entends ici par substances alimenteuses non seulement le suc nourricier, mais encore les substances solantes qui le renferment les boissons &c dont j'ai parlé dans la premiere et dans la seconde partie de cette dissertation, et je continuerai de les confondre sous la dénomination d'aliments pour eviter les répétitions.

fermentés, parceque cette préparation leur ôte ce qu'ils ont de trop visqueux, le pain bien levé et bien cuit, les bouillons de viande légers, et bien dégraissés, les Emulsions de semences farineuses douces et tendres. le lait pur, ou bouilli avec les substances amylacées des graminées fait un nourriture fort douce il est à propos que ce lait soit coupé avec moitié Eau en hiver, et une plus grande quantité en Eté. les fruits bien mûrs sont bons et bien agréables, on en fait cuire ou on en met en compôtes pour leur ôter une partie de l'air fixe qu'ils contiennent; enfin les plantes potageres cuites à l'Eau, au lait, au bouillon et au Jus, tels que les Laitues, l'Endive, les Epinards le Cherfis, les Carottes la Scorsonere, la barbe de bouc, les Racines de panais, &c. on choisira enfin les substances alimenteuses convenables aux différentes Constitutions des blessés.

Outre le Choix qu'il convient de faire des aliments il faut encore en regler la quantité, car si l'Estomac du blessé se trouve surchargé, le Chyle qui en résultera sera trop crud et changera l'Etat de la plaïe, comme je viens de le dire, tandisque si le malade ne prend que peu à la fois l'assimilation des Sucs se fera aisément et la plaie qui en sera arrosée tendra chaque jour à sa guérison par une heureuse consolidation.

une longue abstinence seroit très pernicieuse aux blessés, parceque dans la faim et la soif toutes les humeurs acquierent de l'âcreté et s'alkalisent bientôt si elles ne sont adoucies par un nouveau Chyle; leur Urine devient âcre et leur haleine

Cadavereuse, &c. quand au contraire le Corps est bien humecté dans toutes ses parties, les humeurs circulent facilement les âcretés sont détruites par les sécrétions abondantes et le malade se rétablit plus aisément.

On voit par là que le régime est absolument nécessaire aux blessés; qu'ils ne doivent faire usage que d'aliments faciles à être digérés et capables de produire un bon Chyle, que leur boisson doit être abondante et douce pour détruire les âcretés nuisibles qui se trouvent dans les premières voies ou qui ont déjà pénétré leurs humeurs; que pour prescrire une diete salutaire, il faut, comme je l'ai dit, avoir égard au tempérament à l'âge, à la saison, et à la maladie qui complique la plaie; car tel aliment qui sera bon et de facile digestion, fera du bien à l'un et du mal à l'autre quoiqu'ils jouissent également d'une bonne santé qu'on appelle santé de tempérament, voila ce qui fait qu'un régime uniforme, composé de bons aliments n'a pas le succès qu'on a droit d'en attendre; par exemple dans les hopitaux considérables où la nourriture est constamment la même. beaucoup de blessés perissent pour n'avoir pû obtenir des aliments convenables à leur etat; heureux ceux dont la situation et le tempérament se trouvent conformes au régime de ces maisons.

Le succès est donc plus assuré chez celui qui sera traité en particulier, parceque les regles diététiques sont fondées sur son tempérament, son habitude et les accidents qui suivent ou accompagnent la plaie. S'il est d'une Constitution phlegmatique, les délayants seront remplacés par les Corroborants et les stimulants

qui lui seroient très contraires s'il étoit d'une constitution sanguine.

„ Les gens chauves moins et rouges, dit Hippocrate, (a) doivent user „ d'un régime sec la plus grande partie de l'année, parcequ'ils sont d'une „ nature humide ; mais ceux qui sont durs grêles roux et noirs, — „ doivent la plus part du tems employer un régime plus humectant ; „ car ces sortes de personnes ont le Corps sec. „

La saison cause encore des changements dans le régime des blessés ; car les humeurs se dépravent et se corrompent plus facilement l'été que l'hiver ; c'est sans doute d'après ce principe que nos anciens recommandent la viande rôtie et un peu de vin pour l'hiver, en — Conseillant de prendre peu d'herbages, encore veulent ils qu'on les choisisse parmi ceux qui échauffent et dessèchent. le Contraire est — ordonné dans l'été, car ils prescrivent le bouilli les herbes potagères les plus tendres, et le vin bien trempé. au printems ils diminuoient le regime d'hiver en s'approchant de celui d'été, et dès l'automne ils se préparoient au regime d'hiver en trempant moins leur vin, et — en prenant une nourriture un peu plus solide.

ne vaudroit il pas mieux suivre ces préceptes en général que de laisser subsister dans les hopitaux la regle pernicieuse de donner du bouillon gras et de la viande pour toute nourriture dans les chaleurs de l'été ? ce regime tue une grande partie des blessés auxquels une nourriture prise dans le regne végétal auroit sauvé la vie.

il faut encore dans les regles diététiques donner quelque chose à l'habitude, et ne pas prescrire le régime de l'officier au soldat, ou de l'homme sedentaire au laboureur. il faut aux uns plus de

(a) de salubri victûs ratione, Charlton C. C. pp. 223. 224.

nourriture qu'aux autres, parceque leur Estomac à l'habitude de digérer les alimens les plus durs; Hippocrate, dit, les Choses même mauvaises le deviennent ordinairement moins à ceux qui y sont accoutumés depuis longtems. Aphor. 50 Sect. 2. Charet Tom. 9 p. 87. ce qui est prouvé par l'observation suivante rapportée dans le p.er Vol. des Mémoires de l'académie page, 209. Un Laquais fut blessé par une pierre de Moillon du poids d'environ 20. L. qui tomba perpendiculairement d'un 2.eme Etage sur le sommet de la tête. il fut terrassé du coup et perdit Connoissance; cette contusion détacha le Pericrane; mais ne fut suivie d'aucun accident facheux, le malade fut saigné six fois, en trois jours, et observa un régime fort exact pendant huit; après ce tems il trouva le secret de se procurer des pommes dont il mangea près d'un millier dans l'espace d'un mois sans accident, et sans que Personne s'en apperçût. l'exfoliation de l'os contus se fit et le malade guérit dans le tems ordinaire.

les regles diététiques dont je viens de parler ne concernent que les blessés qui jouissent d'ailleurs d'une bonne santé, car pour ceux dont la blessure est compliquée de fievre ou de quelque Maladie interne, il faut que le régime soit analogue à la maladie qui la complique; par exemple, si la fievre est ardente, que les humeurs s'alkalisent, il faudra recourir aux alimens acides et acescens et retranchez du régime tous les alimens qui, par leur séjour dans l'Estomac, ——— développent un alkali volatil qui ne peut qu'aggraver la maladie et augmenter le danger du malade comme le bouillon, la viande, les œufs, &c.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Si la blessure est suivie d'une langueur causée par des liqueurs qui circulent lentement, il faut ranimer les forces par une nourriture convenable, comme les viandes rôties, l'usage des substances corroboratives décrit Chap. 2 de la seconde partie, le Vin, les aromates, &c. Si la pourriture survient à une plaie ou à un ulcere, dans que les organes de la digestion soïent lésés, on mettra en usage les Végétaux frais, les liqueurs en fermentation, comme, la biere récente, les moûts de vin de biere, les tisanes faites avec l'amidon la melasse, le miel, le sucre, &c parceque toutes ces substances contiennent beaucoup d'air fixe.

Ce n'est pas assés d'indiquer la Classe d'aliments dont un malade doit faire usage, il faudroit encore entrer dans les petits détails sur la maniere de les préparer; car le même aliment devient bien différent par la façon dont on l'accommode, par exemple, les farineux qui n'ont pas fermenté produisent un effet contraire à ceux qui ont éprouvé cette préparation il en est de même des fruits crus d'avec ceux dont on a fait des Compôtes, les premiers contiennent beaucoup plus d'air fixe que les derniers, le Bouillon de Veau, fraîchement tué, auquel on ajoute du jus de Citron peut se donner dans les Cas où la putridité est a craindre; tandis que si on se sert d'un bouillon fait avec du Veau, tué depuis plusieurs jours, il aura plus de disposition à se Corrompre et par là aggravera l'état du malade.

On s'apperçoit aisément ou par la nature des Chairs, ou par celle du pus qui arrose une plaie, si le malade a commis

quelqu'imprudence dans son régime surtout s'il a mangé quelque chose d'huileux, parceque ces matières y etant portées avec le Chyle, bouchent les petits Vaisseaux et séjournant ensuite dans la plaie; elles causent par leur âcreté une inflammation souvent difficile à dissiper.

Il faut donc pour prescrire, avec connoissance de cause, des regles diététiques dans la cure des plaies, connoitre ce qui les complique, avoir égard à la constitution du sujet, et aux autres circonstances dont j'ai parlé, afin de choisir parmi les atténuants, les incrassants, les adoucissants, et les Stimulants diététiques, les moïens d'y remédier.

Contusions

Si la plaie est compliquée d'une violente contusion, comme les plaies d'armes à feu, ou si la Contusion est sans plaie, mais assez forte pour interesser quelques Visceres comme il arrive à la suite des Coups, des Chûtes, il faut que la nourriture soit legere et de nature à résister à la putréfaction, parceque les humeurs extravasées sont très disposées à se Corrompre. on emploiera avec avantage les décoctions d'amidon, d'orge, d'avoine, de pain, &c; les crêmes des mêmes Substances; le lait coupé, les fruits d'été bien mûrs, les Compôtes et les Confitures, l'Eau de Veau ou de poulet Seule ou cuite avec du riz ou de l'orge, à laquelle on ajoutera du jus de Citron, le petit lait, enfin on choisira parmi les alimens legers ceux qui sont Acescens ou qui tournent d'eux mêmes à l'acide, mais il faut eviter tous les aliments qui se Corrompent facilement comme la Viande, les Oeufs, le poisson, ainsi que

ECOLE DE MEDECINE

ceux qui augmentent le mouvement de la Circulation, comme les âcres et tous les Aromates; on apportera en fin plus ou moins d'exactitude suivant les Circonstances, et si malgré ces précautions l'inflammation survenoit, on auroit recours au régime prescrit dans le Chapitre suivant.

On doit observer les mêmes regles diététiques pour les plaies de la tête où il y a Commotion, ou fracture, pour celles qui pénétrent dans la poitrine; quant à celles qui intéressent les organes de la digestion, il est aisé de sentir les inconvenients et les suites fâcheuses que produiroient des alimens, qui ne se digéreroient pas, et les accidens qui résulteroient des sucs crudes portés dans le torrent de la circulation. il est des cas aussi qui exigent que le malade n'aille pas à la garde-robe, il faut donc lui prescrire des alimens qui ne fournissant pas beaucoup de fèces ou de matieres grossieres; en pareille circonstance on pourra donner les tisanes d'amidon, d'orge, d'avoine, de pain, un peu de vin bien trempé, de la biere légere ou en fin des bouillons légers faits avec la Chair de jeunes Animaux, mais en petite quantité et avec le jus de Citron: comme le Lait produit beaucoup de fèces, il faut le proscrire du régime des plaies qui intéressent les Organes de la Digestion.

Section 3.ème

Regles diététiques pour les Inflammations en général

Il n'est question dans ce chapitre que des Inflammations qui sont assés douloureuses pour être accompagnées de fievre: les autres n'exigent pas un régime si exact, dans celles dont il s'agit, les vives douleurs que le malade ressent, le dégoût qu'il eprouve pour les alimens, l'insomnie, la soif, sont les symptômes ordinaires qui accompagnent son état, et — comme la fievre dérange absolument l'Estomac, il faut — proscrire du régime les alimens solides et se borner aux liquides, si non on augmentera la maladie ou la — Compliquera même suivant la nature des alimens qu'on aura donnés aux malades; le bouillon de Viande, qui est l'aliment le plus ordinaire se corrompt bientôt — dans l'Estomac d'un homme qui à la fievre, à cause de la Chaleur du lieu et des matières corrompues que renferme ce Viscere sur-tout dans les inflammations de cause interne, d'où suivent des Vomissements, des Angoisses, la Diarrhée, l'augmentation de fievre le délire, &c.

C'est d'après ce principe qu'Helmont blâme l'usage des matières grasses susceptibles d'une acrimonie rance et putride ainsi que des bouillons à la Viande, «ils nuisent, dit il, aux malades qui ont la fievre; —

» parceque la viande, les œufs, les poissons, et leurs bouillons
» se corrompent aisément et ne soutiennent point alors les
» malades. » trait. de febr. cap XII n°. IV.

D'où il résulte qu'on augmente toûjours l'inflammation
et qu'on affoiblit le malade, en lui donnant à manger —
quand il a de la fievre et de mauvais levain dans l'estomac,
comme Hippocrate nous en avertit, et comme on l'observe
chaque jour dans la pratique; car je le repéte, ce ne sont pas
les alimens qu'on donne à un malade qui le nourrissent,
c'est ce qu'il digére, et le seul moien de le fortifier, c'est —
d'affoiblir les symptomes de sa maladie: l'homme de l'art
n'est que le ministre de la nature, en l'écoutant, elle lui —
apprend que ceux qui ont une inflammation grâve ont
la peau brûlante, un feu intérieur qui s'annonce par une
soif ardente, par la sécheresse des levres, de la langue, et —
du gosier; la répugnance qu'ils eprouvent pour les substances
animales et le plaisir qu'ils ressentent pour les boissons
rafraîchissantes ne nous indiquent-ils pas que nous
devons rejeter les unes et prescrire les autres.

En effet l'inflammation accelere le mouvement du
sang, en volatilise les parties salines, huileuse, et le dispose
à la putréfaction. Pour la prévenir, il faut employer les
moyens capables de détendre les solides et de donner plus
de fluidité au sang, afin de l'obliger à circuler librement,
on parvient à ce but en donnant, du petit lait, du lait de

beure, du lait coupé avec beaucoup d'eau, des tisanes d'amidon
d'orge, d'avoine, de pain, ou un mélange d'eau de miel et de
vinaigre. ces boissons que les malades doivent prendre
abondamment et peu à la fois soutiennent leurs forces en
tempérant leurs humeurs, il en est de même de la limonade,
des sucs des groseilles, d'oranges, ou autres, délaiés dans de
l'eau ou seulement du vinaigre avec du sucre et beaucoup d'eau.
le vinaigre peut être considéré comme un sel acide volatil,
c'est le résultat d'une double fermentation; de toutes nos
humeurs il ne coagule que le lait, il détrempe, il délaye,
il fait circuler les autres, il fortifie les solides en augmentant
leur ressort, enfin il résiste à la pourriture, et est excellent dans
le scorbut et dans toutes les fievres où il y a de la putridité.

dans les maladies aigües l'on a vu qu'hippocrate se servoit d'une
tisane de farine d'orge fermentée, pour toute nourriture et
boisson, dont il augmentoit ou diminuoit la consistance,
suivant l'état de la maladie et le tempérament du malade.

C'est à l'exemple de ce pere de la medecine que Boerhaave
nous prescrit dans sa matiere medicale Sect. 57 la décoction
du pain en supprimant la portion du pain qui est devenue
charbonneuse par la grillade, parceque dans toute substance
farineuse réduite en charbon sa partie huileuse a été convertie
en huile empireumatique qui par son acrimonie échauffe
beaucoup. on doit donc bien rattisser le pain grillé, dont on fait
de la gelée ou de la crême, les farineux avec quoi on prépare

des décoctions, des crêmes, des bouillies, et des émulsions quand on veut les employer sans feu.

on fait cuire ces farineux ou ces gruaux dans l'eau; on y ajoute du sucre à volonté, ou un petit morceau de beure frais avec un peu de sel, observant de les passer par l'étamine avant d'en donner aux malades, ils en mangeront toutes les trois ou quatre heures, et même plus rarement si la violence des symptômes l'exige, en observant de donner la préférence aux préparations d'amidon.

Si les malades se rebutent de ces especes de soupes ou les craignent, on y supléé par des fruits d'été bien mûrs qui les rafraîchissent et leur font grand plaisir, tels que les fraises, les cerises, les griottes, les framboises, les poires fondantes comme les beurrées, la Virgouleuse, la Royale, &c. par des oranges des citrons, dont on enleve l'écorce qui echauffe. en hiver on leur donnera, des confitures ou des compotes de pommes, de poires, de groseilles, de prunes. tous ces fruits temperent les humeurs, diminuent l'ardeur de la fievre, et entretiennent la liberté du ventre, mais il faut en donner peu à la fois pour ne point fatiguer l'Estomac.

il faut encore avoir l'attention d'interdire les alimens aux malades dans les tems de redoublement, les organes de la digestion sont alors dans un état de contraction qui ne leur permet par d'agir sur les alimens, pour en opérer la coction. j'ai vû un jeune homme avoir une indigestion

causée par une crème d'avoine à l'eau qu'il avoit prise dans
un tems de frisson, cest à dire au commencement d'un
accès. Hippocrate aphor. sect. 1. N.° XI nous dit a ce sujet.
» les malades ne doivent pas manger pendant la durée de la
» fievre, ce seroit leur donner un poison, et dans celles qui sont
» sujettes à des redoublements il faut aussi les priver de toutes
» sortes d'aliments pendant les paroxismes. » les inflammations
critiques qui viennent à la suite des maladies internes,
peuvent exiger quelque changement dans les regles diététiques,
parceque les malades sont souvent epuisés, ils ont besoin
d'une nourriture douce et analeptique proportionnée aux
forces digestives et à l'Etat du pouls, tels que l'amidon cuit
dans du bouillon bien dégraissé donné de 1 en 2 heures ou
plus rarement, des gelées de viande des œufs frais, du vin
austere à petite dose souvent répété, mêlé avec la tisane ou
seulement avec de l'eau quelque fois même une cuillerée
de vin d'Espagne pour ranimer les forces, on se conformera
enfin à ce qui a été dit du régime corroboratif.

L'inflammation qui reconnoit pour cause une
acrimonie acide, doit être traitée avec les gelées de corne
de cerf, d'ivoire, l'eau de poulet et de semblables préparations,
parceque ces substances enveloppent les acides, les
emoussent par leurs parties gelatineuses, comme on peut
le voir dans la 3.me partie.

A mesure que les grandes inflammations diminuent

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

ou prennent une terminaison avantageuse ; que les accidens cessent ; que la fievre disparoit entoût ou en partie, il faut diminuer la quantité des boissons et augmenter la nourriture par degré, en se rappellant que l'état de Convalescence est un état de foiblesse ; que les digestions se font mal, et qu'il faut enfin proportionner les alimens aux forces de l'Estomac. j'en ai détaillé le Choix et la qualité dans la Seconde partie où je renvoie le Lecteur pour ne point me répéter.

le régime qui convient aux inflammations de Causes internes ou externes, qui sont moins considérables ou plutôt qui sont moins douloureuses et parconséquent avec peu ou point de fievre, ce régime, dis-je, doit être moins Sévere : on peut employer les mêmes boissons ou de Semblables ; mais il faut augmenter la nourriture en faisant cuire l'amidon dans du bouillon, en donnant aux malades des potages, où l'on aura fait cuire des herbes emollientes, rafraîchissantes, en leur accordant à dîner même un peu de Viande blanche, bouillie ou rôtie, et d'autres alimens indiqués dans la Seconde partie.

Je ne dis rien sur la nécessité de renouveller l'air de la Chambre ou des Salles ou se tiennent les malades ; de la tranquilité qui doit y régner, de la nécessité de les tenir levés tous les jours suivant leurs forces, enfin

Maladies de la peau

sur celles de les changer de linge au moins tous les deux ou trois jours. ces petits soins sont trop essentiels pour être négligés, et trop communs pour supporter des détails.

Je terminerai ce Chapitre par les regles diététiques qui conviennent aux maladies de la peau; pour les prescrire il faut examiner si elles sont causées par l'usage des aliments acides ou ceux qui ont une tendance à l'alkali parceque la maniere de les traiter doit changer le régime; par exemple si l'usage des substances alimenteuses acides ou acerbes, comme les fruits verds, &c. ont produit la gâle, des dartres la teigne, la tache, la lepre, il faudra pour détruire ces maladies, employer les sels volatils, les substances animales, enfin les alkalis, tandisqu'il faudra mettre en usage les substances acides pour parvenir à la guérison de ces mêmes maladies, si elles sont produites et entretenues par une acrimonie alkaline.

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

Section 4.eme

Regles diététiques relatives à la gangrene.

L'Inflammation portée à sa derniere période fait craindre pour la gangrene qui arriveroit surement, si on ne venoit au secours du malade, pour détendre les solides et donner aux fluides la liquidité dont ils ont besoin pour circuler librement. on ne peut parvenir à ce but, que par un régime relâchant, emollient et mucilagineux, pris plustôt en boisson qu'en substance, tels que le petit Lait, la tisane d'amidon, les emulsions, les infusions de fleurs de mauve, de guimauve, de bourrache, de bouillon blanc, de graine de lin, édulcorées avec le nitre ou le jus de Citron, enfin toutes les substances alimenteuses décrites dans le chapître précédent.

Ces substances conviennent pour défroncer les parties enflammées, lever les obstructions et donner un libre cours aux humeurs qui forment l'engorgement afin de prévenir, s'il est possible la gangrene. le relâchement succede assés ordinairement à la trop grande tension, il est même quelque fois si considérable qu'il fait craindre pour la vie des malades, ou tout au moins pour la gangrene de la partie enflammée. il faut, dans ce cas, prescrire un régime bien different: les boissons stimulantes doivent remplacer les

relâchantes, en commençant par les plus légeres ou plutôt en les proportionnant au besoin et aux circonstances; les infusions de melilot, de fleurs de camomille, de sureau, de scabieuse, de plantes vulnéraires, les vins acerbes, les infusions aromatiques diaphoretiques, sudorifiques, enfin les amers comme la cascarille, le quinquina: ces boissons raniment le principe vital et favorisent la digestion des aliments corroboratifs dont j'ai parlé dans la seconde partie chap. 2.

les accidents et les ravages que cause la gangrene sont assés frappants pour engager le Chirurgien à prendre les précautions nécessaires pour s'opposer à ses progrès.

les Causes générales qui la produisent sont internes et externes, celles ci sont bien connues; les internes dépendent souvent de l'usage immoderé des aliments principalement de ceux qui contiennent peu d'air fixe, qui se corrompent aisément et qui par là favorisent la putréfaction des humeurs; l'usage des aliments tirés des animaux carnivores, produit cet effet, ainsi que ceux qui sont âcres, stimulants, salés, rances, sur-tout si on en mange avec excès.

il en est de même des Végétaux gâtés comme du bled, &c. dont l'usage a souvent produit des maladies putrides et des gangrenes seches. la disette d'aliments produit la faim et celle ci la dépravation des humeurs et la gangrene, — » pendant le siege de Breda, les habitants manquant de » vivres, eurent recours, pour soulager leur faim à une

„nourriture vicié et pervertie; ils furent attaqués d'une peste
„cruelle et meurtriere, tandisque l'armée ennemie qui
„assiegeoit la Ville, munie de toute sorte de provisions, fut
„préservé de ce fleau„(a)

L'abus des Liqueurs Spiritueuses cause aussi la gangrene les expériences de Macbride prouvent qu'elles corrompent peu d'air fixe, et qu'elles retardent la fermentation des aliments.

Il faut observer que toutes ces substances ne sont cause de gangrene que par le long séjour qu'elles font dans les premieres voies de ceux qui ont un tempérament foible, ou usé par les Débauches, dans les Valétudinaires, ou dans ceux qui menent une vie sédentaire.

Si l'abus ou la mauvaise qualité des aliments peut causer la gangrene, leur Choix et le bon usage qu'on en fera pourra non seulement prévenir cette affreuse maladie, mais encore contribuer au rétablissement des parties qui en sont affectées.

On Compte parmi les Antiseptiques diététiques les préparations d'amidon, l'eau de poulet, le petit lait, le bouillon des jeunes animaux, altéré avec des Végétaux, la décoction blanche de Sydenham, le Sucre, le miel, le Jagou, le Salep, les gommes arabiques, adragan, l'oximel, le Vinaigre, les Végétaux frais, leurs décoctions, leurs infusions, les Sirops, les Robs, les Sucs, les Liqueurs en fermentation, les moûts de Vin, de biere, les Vins acerbes, la

(a) Vander Myc, de morbis Bredanis, page 17.

Biere

bière, le cidre récent, la melasse; enfin les substances alimenteuses dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent, d'où il suit que les vrais alimens anti-septiques sont ceux qui contiennent beaucoup d'air fixe qui se dégage aisément de leurs substances, pour pénétrer l'intérieur des parties qui se putréfient. les Végétaux sont les seuls alimens qui contiennent beaucoup d'air fixe, ils fermentent aisément étant mêlés avec les Liqueurs animales; c'est pourquoy M.c Macbride préfére le regne Végétal. il ordonne toutes les substances propres à fournir de l'air fixe en abondance, comme la dreche pour le scorbut de Mev. les acides sont anti-septiques diététiques parce qu'ils ont la propriété de s'unir aux parties alkalines qui entrent en putréfaction et de les neutraliser; ils contiennent aussi beaucoup d'air fixe; cependant M. Macbride regarde les acides, plustôt comme palliatifs que comme curatifs, parce qu'ils ne régardent pas les désordres causés par la putréfaction; l'air fixe au contraire est un puissant correctif et rétablit parfaitement les parties qui sont affectées de pourriture; soit en arrêtant les progrès de la maladie, soit en se reintégrant dans les parties qu'il avoit perdu, soit encore en faisant cesser le mouvement intestin, en adoucissant les humeurs, en corrigeant la dissolution et en rendant la fermeté aux parties solides; mais pour produire ces effets il faut qu'il puisse pénétrer l'intérieur de la substance et s'appliquer immédiatement sur le mal, parceque les substances putrides sont extrêmement avides d'air fixe; elles absorbent celui qui se présente même celui qui est contenu dans quelques liqueurs ou boissons; cet air

ainsi absorbé suffit pour remplacer celui qui s'est dissipé par la putréfaction, et par ce moyen il Corrige les sucs corrompus.

J'ai employé l'air fixe intérieurement avec le plus grand avantage dans des fievres putrides, dans une dysenterie et dans des gangrenes compliquées de putridité, en saturant de ce fluide élastique les boissons des malades; et j'ai remarqué que cet air absorbé par la tisane, ne fatiguoit pas l'estomac, qu'il se digéroit parfaitement et que celui qui se dégage des alimens pendant le séjour qu'ils font dans ce Viscere, se ramasse souvent en bulles, il reprend alors son élasticité et tourmente le malade.

Comme les alimens doivent passer par un état de fluidité il faut pour ne pas fatiguer l'Estomac, seconder la nature en donnant aux malades des alimens liquides capables de former un chyle doux, Hippocrate nous dit „ qu'il paroît plus aisé de reparer le „ Corps par des boissons liquides que par des alimens solides „ aphor. Sect. 2. N°. II. et ailleurs „ que la boisson liquide est une „ nourriture qui convient indistinctement à toute ceux qui ont „ la fievre „ ibid Sect. 1. N°. 16.

Mais la nature nous prescrit les regles diététiques et nous indique la route que nous devons tenir dans le Choix et l'administration des alimens; en effet dans les gangrenes de causes internes ou dans celles qui survivennent à un homme dont les premieres voïes sont remplies d'humeurs corrompues par le sejour et la Chaleur du lieu, cet homme aura du dégoût pour les substances animales, il craindra le vin pur; mais il desire les

boissons tempérantes et rafraîchissantes, écoutons donc la nature, imitons les anciens, et traitons les malades comme ils les traitoient; la nature n'a point changé; ils se faisoient une loy de l'étudier, pourquoi donc nourrir nos malades avec des bouillons gras puisqu'ils leur sont préjudiciables, tandisque les substances végétales leur sont si avantageuses? c'est dans cette classe qu'il faut choisir les alimens convenables autant que le tempérament et les circonstances pourront le permettre, c'est dans la classe des substances aqueuses, douces, amylacées, incrassantes, acides, aigrelettes, spiritueuses, fermentantes, analeptiques, fortifiantes, dans celle des crucifères, des borraginées, et des capillaires, auxquelles on ajoutera quelques antiseptiques pharmaceutiques suivant l'exigence des cas. ces substances fournissent les sucs nécessaires à la vie, portent dans nos humeurs une grande quantité d'air fixe dont les parties gangrenées ou celles qui ont quelques dispositions à la putréfaction sont fort avides, comme je l'ai dit, parceque la putréfaction ne provient que de la perte de l'air dans la partie qui se putréfie; c'est ainsi qu'en changeant la nature des liqueurs elles contribuent au rétablissement des solides et leur redonnent l'air fixe qu'elles avoient perdu.

Pour produire l'effet qu'on a lieu d'attendre des antiseptiques diététiques tirés des Végétaux, il faut que nos organes soient disposés de maniere à pouvoir les digérer; car les mêmes substances employées dans une maladie aiguë ou chronique produisent des effets bien différents par exemple, les Végétaux frais sont

antiseptiques dans les maladies chroniques putrides, mais ils
cessent de l'être quelques fois dans celles qui sont aiguës, parceque
l'air qui s'en dégage en grande quantité, dans les premieres voyes
je ne peux trop le répéter, n'étant point absorbé reprend son élasticité
et cause des distensions, des météorismes capables d'augmenter
la maladie au lieu de la détruire; ce qui fait que l'on est souvent
forcé d'y ajouter des aromates, des amers, ou de ne les employer
qu'en décoction, ou en infusion, en leur associant des bouillons
de viandes de jeunes animaux comme l'eau de poulet, celle
de veau, ou l'on aura exprimé un jus de citron ou bien du petit lait
qui par sa vertu savoneuse tient de la nature des végétaux. les
febrifuges et les amers contiennent moins d'air fixe que les
cruciformes, il est même plus adhérent et par là plus difficile à se
dégager de ces substances ce qui fait qu'on les employe avantageusement
dans les gangrenes qui surviennent aux tempéraments foibles —
parceque l'air fixe se dégageant peu à peu est absorbé à mesure, et
porté dans le sang où il remplace celui qui est sorti des substances
putrides.

Le Choix des antiseptiques diététiques dépend donc de l'état
de la maladie, du tempérament du malade, et souvent de sa santé
de tempérament, cest à dire des choses auxquelles il est le plus accoutumé.

il n'en est pas de même dans la plus part de ceux qui ont
des maladies putrides chroniques tel que le Scorbut, parceque
dans ceux ci les organes digestifs ont conservé presque toutes leurs
forces et leur vigueur, de maniere que l'air fixe qui se

antiscorbutiques diététiques

trouve renfermé dans les substances nutritives est bien digeré et porté dans toutes les parties de nôtre individu pour reparer les pertes de ce fluide elastique, aussi, voyons nous dans ce cas que les Végétaux frais, pris en substance, produisent les plus grands avantages, sur tout les liqueurs qui fermentent aisément, comme la biere récente, la dreche, le moût de vin, les boissons faites avec les sucs des fruits et des plantes fraîches, le sucre, le miel, la melasse, les fruits mûrs, les limons, les oranges, les citrons et généralement tous les aciden et les substances acescentes dont j'ai parlé dans la 3.me partie, conviennent dans le scorbut qui a pour cause une acrimonie alkaline ou muriatique. on employe avec avantage les plantes tirées de la famille des cruciferes, parce qu'elles donnent beaucoup d'air fixe qui se dégage facilement de leur substance ce qui les rend de sorte Anti septiques.

il est raporté dans le journal anglais, que le Capitaine Cook est arrivé de son Voyage dans la mer du sud, sans que la maladie lui ait enlevé un seul homme de son equipage; ce que l'on attribue à la nourriture du Chou-croute, préparation de Choux portés à la fermentation acide, et à l'usage du moût de biere ou dreche.

Si au contraire le scorbut étoit entretenu par une acrimonie acide, ce qu'il est aisé de Connoître, soit par la nourriture qui a précédé la maladie, soit par la pâleur de la peau, et les autres symptômes qui caractérisent cette acrimonie; il faut avoir recours aux Anti acides, décrits chap. 2. de la 3.me partie, mêlés avec les Anti scorbutiques diététiques chauds.

(cette acrimonie considerée comme cause de scorbut, est plus rare que l'alkaline et la muriatique qui attaquent des provinces entieres, dont le peuple se nourrit pendant l'hiver de lard et de beuf salé; tous les symptômes de cette cruelle maladie se dissipent au printems par l'usage des Végétaux frais, aidés de l'exercice et du travail en plein air.

En effet rien de plus avantageux pour la guérison du scorbut que le Changement d'air, d'alimens et l'Exercice. en Norwege, on expose les scorbutiques en Eté dans une Isle voisine et déserte, où ils ne peuvent vivre que de fruits et surtout de mûres Sauvages qu'ils cueillent eux mêmes; ce régime seul suffit pour les guérir en fort peu de tems.

Si on donne des potages aux scorbutiques il faut y faire cuire des herbes potageres tant acides qu'alkalines, car l'observation prouve que ce mélange est avantageux, les salades leur sont très salutaires et leur font autant de plaisir que les fruits acides dont j'ai parlé.

Sous les Constitutions qui ne pourront pas supporter ce régime on emploira le petit lait dans lequel on dissoudra du sel polychreste pour le rendre plus Diuretique et un peu purgatif; on fera le petit lait de préférence avec le Lait de Chévre il adoucit plus particulierement l'acrimonie scorbutique, enfin le Lait de Beurre, le lait pur ou coupé avec le suc ou l'infusion de quelques plantes appropriées telles que le cresson &c corrige bien le Virus scorbutique surtout étant aidé du régime corroboratif et des anti-scorbutiques pharmaceutiques.

Section 5.me

Regles diététiques pour les Femmes grosses — pour celles qui sont nouvellement accouchées, et pour les nourrices.

Les Femmes doivent avoir la précaution sur la fin de la grossesse d'éviter tous les alimens, tant solides que liquides, qui peuvent les echauffer, il faut qu'elles fassent de l'Exercice en plain air pour faciliter leur digestion, car dans cet état l'Estomac fait mal ses fonctions; souvent il se forme dans les premieres Voyes des amas de matieres qu'il est nécessaire d'Evacuer avant l'accouchement, si non ces matieres se Corrompent et causent des suites fascheuses. facilite — l'ecoulement des Lochies, s'oppose à la pléthore particuliere des mamelles, ect remplir les indications qui se présentent chez les femmes nouvellement accouchées qui ne peuvent pas allaiter leur Enfant

on facilite l'ecoulement des Lochies en excitant la transpiration, en tenant les parties inferieures dans une chaleur douce, en donnant à la malade des lavements adoucissants, des demi bains, ou des frictions seches sur les Jambes et sur les Cuisses, en tenant la Chambre dans une Chaleur tempérée, et en renouvellant souvent l'air, soit par l'ouverture des fenêtres, et des Portes, si le temps le permet, —

Académie Nationale de Médecine.

ACADÉMIE NATIONALE DE MÉDECINE

doit en le purifiant par la détonnation du nitre sur des charbons ardens.

On prévient la pléthore particulière des mamelles par une diete plus ou moins sévere en évitant toutes les acides, et en ne donnant que des alimens délayans et humectans qui contiennent peu de suc nourricier, afin que le Chyle, qui en résulte, ne suffise pas à la diminution du lait que l'on veut opérer. Sous remplir de pareilles indications on peut donner, de trois en trois heures, du bouillon de viande bien dégraissé une ou deux soupes toutes les 24 heures, excepté pendant le tems de la fievre de lait, ou seulement une rotie au sucre, du fruit cuit, ou un peu de Confiture, &c. pour boisson l'on prendra des infusions tiedes de plantes légerement diurétiques, sudorifiques, et diaphorétiques secondées de doux purgatifs comme de Sel de Duobus en petite dose et souvent répetées, ou de l'huile de tartre par défaillance à la dose de 15 à 20 gtes deux ou trois fois par jour, on peut augmenter ou diminuer ce régime suivant les tempéramens et les circonstances.

Cette diete ne suffit pas pour supprimer le lait d'une femme qui a commencé à allaiter son Enfant, parceque cette Secretion ayant été augmentée par la Succion, le lait est détourné plus difficilement. Sous y parvenir il faut ajouter, la saignée, les topiques, les purgatifs, et sur tout proscrire les alimens qui donnent beaucoup de parties nutritives, ainsi on doit interdire la soupe, les panades, le lait, les farineux, et n'ordonner que des alimens secs qui contiennent peu de Chyle et dont la digestion se fait lentement; et pour que les Sucs qui en résultent s'assimilent bien avec le sang, il convient de

joindre à ce régime sec plus d'exercice qu'à l'ordinaire et de le pousser même jusqu'à la lassitude.

une femme vraiment mere qui remplit les devoirs de son Etat, en allaitant son Enfant, n'a pas besoin de prendre toutes ces précautions pour eviter les ravages que le lait cause à celles qui étouffent le sentiment de la tendresse maternelle; elle suit le Vœu de la nature et son régime consiste à favoriser la sécrétion du lait et à ne point en altérer la qualité.

Le lait doit être considéré comme le Chyle extrait des alimens: or tous les alimens de facile digestion et qui contiennent beaucoup de Suc analogues au Chyle augmentent la qualité de ce lait, tels que les farineux fermentés, les soupes d'amidon, les panades, le lait, la Viande de jeunes animaux, bouillie ou rotie, les herbes potageres cuites, et d'autres Végétaux à l'Exemple des femmes de la Campagne qui fournissent une bonne nourriture aux Enfants qu'elles allaitent. le mélange des alimens tirés du regne Végétal et du regne Animal, est absolument nécessaire, pour former un Lait d'une bonne qualité; car une nourrice qui ne prendroit que des Végétaux acides ou acescens fourniroit à son nourrisson un lait analogue qui causeroit chez lui une acrimonie acide, et les accidens qui en sont les Suites, comme des Coliques, des convulsions qui se manifestent par une odeur d'aigre dans les excrémens, des rots de même odeur, le Ventre ballonné, et la pâleur de la peau. M. Van-Swieten, rapporte qu'un Enfant en tettant sa nourrice qui etoit ivre fut saisi de Convulsions violentes; parce que les

ACADEMIE NATIONALE DE MÉDECINE

sucs vineux mêlés avec le Lait de cette nourrice, avoient irrité l'Estomac délicat de cet Enfant.

Si la nourrice au contraire mange trop de viande et ne boit que de l'Eau, comme il arrive à celles des grandes maisons, le Lait au lieu de s'aigrir se putréfie acquiert l'odeur d'urine et donne la fievre à l'Enfant.

Pour prévenir ces suites fâcheuses et guérir ces deux Maladies dans les Enfants, il faut prescrire un régime aux nourrices pour changer la nature de leur Lait; il faut, dis je, que celles qui mangeoient trop de viande ne vivent que de végétaux acides ou acescens, tandis que la nourriture des autres, doit être choisie parmi les substances animales alkalines.

Il faut aussi interdire aux nourrices les ragouts trop aromatisés, et les alimens salés, fumés, &c. pour ne point altérer la qualité de leur Lait; leur défendre d'allaiter leur nourrisson après douze heures d'abstinence ou après un violent exercice. Quant à la quantité des alimens, elle doit être proportionnée aux forces de l'Estomac aidées d'un exercice modéré et préservées des passions de l'âme.

Ce chapitre me conduit à dire quelque chose sur les secours que le Chirurgien doit procurer à un Enfant nouveau né qui ne donne point ou presque point de signes de Vie en venant au monde par la difficulté que l'air a de pénétrer les poumons, parceque la bouche, l'œsophage, et les premieres Voïes sont tapissés d'une matiere visqueuse plus ou moins epaisse, celle

matiere occupe même la glotte et la trachée-artere).

La premiere indication qui se présente est de remettre le poumon en jeu; pour y parvenir on nettoie la bouche de l'Enfant avec le doigt, puis avec un peu de Vin miellé ou seulement avec du vin et de l'eau tiede; ensuite on lui souffle de l'air chaud par la bouche pour mettre en jeu les poumons, et si ces moïens ne suffisent pas, on employe ceux indiqués pour secourir les noyés, en les proportionnant à la foiblesse du sujet.

On débarrasse l'œsophage et les premieres Voyes en ne donnant à l'Enfant que du Vin miellé noyé dans beaucoup d'Eau, ou quelques legers purgatifs sans le faire vomir, excepté qu'il ne soit nourri par sa mere parce qu'alors la férosité qui sort d'abord est une espece de petit lait savoureux qui non seulement divise l'humeur visqueuse, mais encore qui l'entraine par la Voye des Selles et fait cesser les accidents qui accompagnent souvent cet état, comme le hoquet, les borborygmes, les Convulsions: mais si l'Enfant doit être allaité par une femme qui soit accouchée depuis plusieurs mois, il faut continuer ce régime deux ou trois jours avant de le livrer à sa nourrice, je ne puis me dispenser d'observer qu'un lait de plusieurs mois forme un aliment trop nourrissant pour un Enfant d'un jour, et par conséquent dangereux.

ACADEMIE DE MEDECINE

Sçction 6.ème

Regles diététiques rélatives au Squirre et au Cancer.

Galien recommendoit dans le traitement du squirre ou du cancer, de la crême de tisanne, du petit lait, des herbages doux et adoucissans, du poisson de rivière le plus aisé à être digeré, enfin tout ce qui est capable de produire des sucs propres à adoucir les humeurs; fondé sans doute sur ce que la plus part des squirres reconnoissent pour cause des alimens âcres, durs, secs et de difficile digestion dont les personnes affligées de ces maladies ont fait usage. Hildan en rapporte un exemple, obsor. chir. cent. 1. obs. 1 page 1. „il dit qu'un homme de condition aïant eu une „ophtalmie très violente, son œil creva, les humeurs s'en répandirent „et les paupières s'étant affaissées se réunirent, il vécut en cet état „pendant 14 ans sans aucuns mauvais symptômes; comm'il „fit pour lors un usage fréquent du vin, qu'il mangeoit avidement „des alimens difficiles à digérer, des aromates, des oignons, de „l'ail des poireaux, des raifort, &c. le mal qui étoit demeuré jusques „là dans le silence, commença à donner des preuves de sa „malignité. les paupières qui étoient collées l'une à l'autre „se détacherent insensiblement et il se forma au fond de „l'Orbite, une tumeur maligne, dure, livide, qui s'étendit „jusqu'au dehors de l'orbite où elle formoit un tubercule

plus gros qu'un œuf d'oïe.„ Le malade fut guéri par l'extirpation de ce Cancer et par l'attention qu'il dit de prescrire au Gentil-homme, après l'opération le régime convenable.

Cette observation prouve combien la diete est nécessaire dans le squirre et les maladies cancereuses, et elle démontre en même tems que rien n'est plus nuisible a ces maladies que l'acrimonie des humeurs.

Sous détaillons les regles diététiques relatives à la Cure palliative ou radicale de ces maladies, il faut avoir égard à l'espece d'acrimonie, savoir si elle est acide, muriatique, putride, rance huileuse, &c et choisir dans les classes particulieres, des alimens contraires à l'acrimonie qui a causé ou qui entretient la maladie. par ce moyen on adoucit l'humeur peccante et on rend le mouvement circulaire des humeurs uniforme et modéré; mais pour y parvenir plus aisément on emploie des délayans, capables d'attenuer l'humeur, sans en augmenter les mouvements: l'Eau doit occuper ici le premier rang et c'est par l'usage de cette boisson longtems continuée qu'on est parvenu à guérir des Cancers après l'extirpation.

mais comme ce régime est très difficile à observer on peut y suppléer par des décoctions ou par des Crêmes d'amidon.

Il y a cinq mois qu'une Dame affligée d'un squirre à la matrice ne prend par d'autre nourriture; sa boisson est de l'eau saturée d'air fixe dont elle boit environ trois chopines par jour. depuis ce régime la malade n'éprouve plus de pertes de sang et

la tumeur a cessé de faire des progrès.

Les herbes potagères les plus douces et les plus émollientes sont encore capables d'adoucir la férocité de cette cruelle Maladie, ainsi que les bouillons faits avec la Chair de jeunes animaux, le Lait, le petit lait, les farineux fermentés, les fruits bien mûrs, crus ou cuits, suivant les circonstances; mais il faut absolument renoncer aux Substances âcres, chaudes, et à toutes celles qui sont capables de mettre les humeurs en mouvement.

À ces aliments on joint l'usage des décoctions d'Esquine de salsepareille, de racine de bardane, de scorsonere, de chiendent, les infusions d'aigremoine, de betoine, de fleurs de mauve, de guimauve, de bouillon blanc, de fureau, de pavot rouge, de Violettes, &c. ces boissons délaïent les humeurs, les adoucissent et les poussent par les urines et par la transpiration sur-tout si on leur associe quelques préparations chymiques capables d'en augmenter l'effet, tels sont les alkalis les plus doux.

Section 7.ème

Regles diététiques relatives aux grandes Opérations de Chirurgie.

Il y a des tems d'élection, et de nécessité pour faire les Opérations, une maladie qui exige un secours prompt comme le bubonocelle avec etranglement, est dans la classe du tems de nécessité, celles qui ne présentent point de simptômes graves et pressants comme les fistules, la taille, &c. qui peuvent attendre un tems doux ou une saison favorable, prescrivent ce qu'on appelle le tems d'Election. Dans ce dernier cas la maladie reconnue l'opération décidée, il est question de préparer le malade par les remedes généraux et sur tout par un régime convenable, en observant d'éloigner de l'Esprit du malade toute idée d'opération, il est bon du moins qu'il ne sache jamais le jour qu'on doit l'opérer. la Crainte cause une érethisme qui trouble toutes les fonctions. j'ai vu un homme d'un tempérament Vigoureux que l'on préparoit pour l'opération de la taille ; il voulut absolument savoir le moment de son Opération, il cacha la Crainte et les agitations qu'il avoit eprouvées depuis le fatal aveu de son Chirurgien. l'opération fut heureuse, le malade parut tranquille et cependant douze heures après il prit des mouvements convulsifs suivis d'un érethisme général et à différentes reprises, qui fit craindre pour sa vie pendant près de huit jours. ce qui prouve que Racine a eu

raison de dire „ que de peut la frayeur sur le Cœur des mortels ! „

En écartant de l'Esprit du malade l'idée de l'opération toujours effrayante, on met le Calme dans son Ame, les digestions se font bien, le Sang qui en résulte est doux et bienfaisant, et si on l'opère dans cet état le Succès doit répondre à son Espérance.

Pour parvenir à ce but il faut d'abord prescrire des regles diététiques convenables à l'âge à la Constitution et aux différentes Acrimonies qui peuvent affecter le Sujet opéré, en observant que ces différentes Acrimonies ont leur Siege dans les premieres Voyes, et qu'il est rare qu'elles passent dans les Liqueurs d'un homme qui n'a point de fievre, car l'expérience prouve qu'une goutte de son Sang jettée dans l'œil n'y cause aucune impression douloureuse

Les évacuants chasseront ces Acrimonies, le petit lait, les bains et les Substances alimenteuses prises dans les Saisons contraires empêcheront qu'il ne s'en forme de nouvelles, telle est la maniere dont on remplit la premiere indication ; une seconde qui n'est pas moins essentielle consiste a ne point affoiblir les malades par un régime trop Sévere. un homme foible et exténué, ne presentera pas les mêmes ressources que celui qui joüira de toute sa force et qui aura les humeurs douces et balsamiques ; Si dans l'opération il Survient une hemorragie considérable, elle tuera le premier et ne fera qu'affoiblir le Second ; il peut Survenir d'autres accidents qui exigent un régime Sévere et qui présentent des inconvénients chez lun et les plus grandes ressources chez l'autre. quoique le Succès d'une opération majeure dépende toujours de l'exactitude du régime,

il ne faut cependant pas exténuer d'avance un malade que l'on doit opérer si l'on veut ne pas se trouver dans le Cas de regretter d'avoir perdu les forces d'où dependoit le succès de l'opération

Le repos, le silence, la tranquilité et la diete la plus exacte doivent succéder aux opérations d'importance, l'eau pure ou la tisane legere d'amidon est préférable à celle d'orge clarifiée des anciens l'une ou l'autre doit suffire, les premiers jours, c'est à dire jusqu'à la levée du premier appareil. pendant le tems de la suppuration préparante ou pendant le dégorgement on observera le régime prescrit au Chapitre des Inflammations, et pendant la suppuration consolidante celui que j'ai détaillé au chapitre des plaies.

Quant aux Opérations de nécessité, c'est à dire, celles qui ne donnent pas le tems de préparer les malades, comme les fractures au crâne, qui exigent le trépan, les plaies d'armes à feu qui demandent l'amputation d'un membre, &c. il faut prescrire les mêmes regles diététiques que pour les opérations d'Election, en observant seulement d'évacuer le malade le plutôt possible pour débarrasser l'Estomac des restes de digestions qui par leur Séjour se corromproient et causeroient des accidents fâcheux. L'Emétique, les Lavements, les légers minoratifs ou au moins les Substances alimenteuses laxatives, sont les secours que l'art indique pour seconder les efforts de la Nature.

...NALE DE MEDECINE

Section 8.me

Règles diététiques pour les grandes hémorragies

Il faut à la suite des grandes hémorragies prendre les alimens en petite quantité à la fois, les choisir doux, de facile digestion et de nature a remplacer, par un bon chyle le sang qui a été perdu. cette réparation doit se faire avec beaucoup de ménagemens: car tout ce qui est capable d'augmenter l'oscillation des vaisseaux pourra renouveller l'hémorragie et faire périr le malade.

Par exemple, après une grande hémorragie, il survient ou des Convulsions ou une foiblesse si grande que la personne est en danger de perdre la Vie: Si dans cet état on donne du Vin, des Cordiaux ou d'autres Stimulants on augmentera sûrement le danger et on renouvellera l'hémorragie. il faut dans ce cas donner pour toute nourriture de l'Amidon cuit dans du bouillon de Viande; on peut aussi faire cuire dans du bouillon de l'oseille, du Riz, de l'orge de l'avoine, &c. mais il vaut mieux s'en tenir à l'amidon ou en donne peu à la fois, et souvent, pour ne pas surcharger l'Estomac et pour laisser le tems au Caillot de se former ou aux Vaisseaux de se Consolider, cette methode est très avantageuse pour reparer les pertes qui arrivent aux femmes à la suite des fausses couches et souvent à la suite des accouchemens les plus naturels.

On lit dans Lower, de Corde, page 70 et 71. „qu'un jeune

„ homme de seize ans perdoit depuis deux jours une grande
„ quantité de sang, que l'on ne pouvoit arrêter par aucuns
„ medicamens ou autres secours de l'art ; ses Amis et les personnes
„ qui le gardoient eurent soin de le sustenter avec des bouillons,
„ et comme il les desiroit beaucoup, et qu'il les prenoit fort avidement,
„ l'écoulement devenoit plus fort de tems à autre. la Chose en
„ vint à un tel point que toute la masse du sang étant sortie,
„ ce qui s'écouloit étoit délayé et pâle, n'aïant ni la nature ni
„ l'apparence du sang et ressembloit plustôt au bouillon, qu'il
„ avoit pris si souvent, qu'à du sang ; cet ecoulement aqueux
„ continua ainsi un jour ou deux, le Coeur conservant toujours
„ son mouvement jusqu'à ce qu'enfin il s'appaisa. le jeune
„ homme se rétablit peu à peu, et dans la suite devint un
„ homme robuste et bien quarré „

Section 9.ème

Regles diététiques relatives à l'hydropisie

Je Comprends dans ce Chapitre les humeurs adventices générales et particulieres qui dependent des mêmes causes que l'hydropisie. quant à celles qui sont simptomatiques leurs regles diététiques sont les mêmes que celles des maladies dont elles sont la suite.

L'usage des alimens trop visqueux et trop tenaces cause quelque soin l'hydropisie, parceque ces alimens subissent difficilement une bonne coction pour s'assimiler à nos humeurs. Hoffman rapporte l'observation d'une hydropisie de poitrine et de bas-ventre causée par une nourriture grossiere et une vie sedentaire.

Les alimens trop aqueux peuvent encore être cause d'hydropisie Willis dit qu'une nourrice voulant augmenter son lait, but avec excès de la biere tantôt pure, tantôt coupée avec du lait, et que cette nourriture la rendit hydropique.

L'hydropisie causée par trop de tension dans les solides se guérit difficilement, le régime doit être doux et relachant sans être trop aqueux: par exemple, du pain bien cuit, de la chair des jeunes animaux bouillie et rôtie, des bouillons et des gelées faits avec les mêmes viandes, des œufs frais, &c. et pour boisson quelques tisanes diurétiques ou seulement du vin bien trempé ou enfin les Eaux minerales d'aix-la Chapelle, de Spa, &c.

Quant à l'hydropisie qui reconnoit pour cause le relâchement et la foiblesse des solides, il faudra prescrire un régime composé d'alimens secs et de facile digestion, propres à porter dans le sang des matieres nutritives capables de redonner aux solides la force et l'élasticité qu'ils ont perdues, et aux fluides la consistance nécessaire. les préparations d'amidon les moins aqueuses, le lait, les œufs sortans de la poule, les bouillons aromatisés avec le jus de citron, les décoctions, les crêmes, et les panades de pain bien fermenté et cuit deux fois, les vins austeres, tous les végétaux qui ont un suc acide et austere, conviennent dans le cas de relâchement des solides. ce régime approche le plus de celui des anciens medecins: car Celse nous dit „ les alimens doivent être de médiocre „ consistance, mais cependant plutôt dure et seche, que trop „ aqueux. à l'égard de la boisson il faut continue-t-il, n'en „ permettre au malade que ce qui est absolument nécessaire „ pour soutenir la vie, et la meilleure est celle qui provoque les „ urines „ lib. 3 cap. 21

En effet une femme, au rapport de Riviere, agée de 30 ans se guérit d'une hydropisie anasarque en s'abstenant de boire pendant presque une année entiere, et un paysan de son voisinage fut guéri de la même maniere dans l'espace de quatre mois. obs. commun. à Jacot. obs. 21.

Mead dit, avoir vu deux hydropiques, guéris en s'abstenant de toute boisson se contentant de sucer quelques morceaux de pommes

BIBLIOTHEQUE NATIONALE FACULTE DE MEDECINE

de Reinettes ou de Limon qui la avaloient rarement <u>monit. med. cap. 8.</u>

Il suit de ce que je viens de dire, qu'il faut proscrire du régime des hydropiques les délayans et surtout les boissons qui augmentent le mal : car plus les malades boivent, plus ils sont altérés <u>quo plus sunt potæ, plus sitiuntur aquæ</u>, ils peuvent tempérer la soif avec quelques rafraîchissans qu'ils n'avalent pas ; on pourra cependant leur accorder un peu de vin, les Eaux minérales ferrugineuses ou quelques infusions de plantes amères.

Il faut continuer ce régime après la guérison pour éviter les rechutes ; employez surtout les Corroborans ; diminuez les evacuans, et augmentez les fortifians jusqu'a ce que les solides aïent acquis le ressort dont ils ont besoin pour réagir sur les fluides. pour atteindre ce but, l'exercice et les frictions sont absolument nécessaires, parcequ'ils divisent la ferosité et fortifient les solides. il faut encore employer les bandages dans bien des circonstances pour contenir les parties qui ont été soulagées par l'evacuation, si non elles retomberoient bientôt dans le même état.

Section 10.ème

Récapitulation

Quelque détaillé qu'exigeroit pourtant encore une matière aussi intéressante, si les bornes d'une simple dissertation permettoient d'y entrer. peut être même les ai-je franchies, mais sans doute j'eusse été moins utile aux hommes en ne fournissant pas toute la Carriere. avant d'exposer les Regles diététiques relatives aux alimens, à observer dans les maladies chirurgicales, il m'a paru qu'il étoit indispensable de définir les alimens, d'en rechercher la substance nutritive. j'ai cru l'avoir trouvée dans la partie amylacée des substances Végétales. j'ai dit que cette partie servoit seule à la réparation des pertes que nous éprouvons par les différentes sécrétions, tandisque les autres parties plus grossieres sont employées à maintenir l'Equilibre dont nous ne saurions nous passer. j'ai ajouté que les parties nutritives renfermées dans les substances animales n'étoient sans doute que cette partie amylacée plus élaborée par les differents changements qu'elle éprouve dans les animaux qui nous servent de nourriture, puisqu'ils se nourrissent eux mêmes des Végétaux.

L'Expérience est ensuite venue a mon secours pour prouver le rapport et l'analogie qu'a la substance amylacée avec nos humeurs; après quoi j'ai décrit rapidement les alimens

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

qui en contiennent le plus et qui sont de facile digestion, —
après avoir parlé des differentes boissons dont l'homme fait
usage et des mauvais effets qui résultent de l'abus des Eaux
chaudes ; j'ai considéré les aliments en général comme cause
de maladie ; passant aux differentes qualités de leur substance
j'examine séparement comment ils peuvent produire les
acrimonies qu'on leur attribue, ensuite je trace les regles
diététiques relatives à l'âge, au Sexe, et aux differentes —
Constitutions.

Amené par cette gradation à répondre plus particulierement
à la question, proposée par l'Academie, j'ai exposé séparement
les regles diététiques relatives aux aliments dans la Cure des
Maladies chirurgicales, et d'abord quel étoit l'usage des —
Anciens à cet égard.

2°. quel est le régime qui convient à ceux qui sont affligés
d'une plaie considérable pour maintenir un juste Equilibre entre
les solides et les fluides, et par là les conduire à guérison . . .

3°. J'ai dit que celui qui convenoit dans les inflammations
qui sont assés douloureuses pour causer la fievre, devoit être
liquide, peu nourrissant et Anti Septique ; 4°. que les plus
salutaires des aliments anti-Septiques diététiques étoient
ceux qui contenoient une plus grande quantité d'air fixe qui
s'en dégageoit facilement, [illegible] (Dans cet autre ouvrage)
[illegible]. 5°. j'ai prescrit les regles —

diététiques qui conviennent aux femmes grosses, à celles qui sont nouvellement accouchées et aux nourrices). — 6°. passant en revue les regles diététiques convenables aux maladies squirrheuses et cancéreuses, j'ai prouvé que les délayants et les atténuants sont presque les seules esperances que nous laissent ces cruelles et indomptables maladies, en attendant que quelque genie heureux nous ait découvert un Specifique. 7°. en traçant le régime qui convient aux grandes Opérations de Chirurgie, j'ai parlé des inconvénients qui résultoient d'une préparation trop longue et trop sévere. 8°. J'ai indiqué la nature des alimens qu'il convient d'employer à la suite des grandes hémorragies pour ne pas augmenter le mouvement circulaire et par là renouveller la maladie. 9°. enfin j'ai démontré combien le régime sec étoit avantageux pour la Cure des hydropisies générales ou particulieres.

Une derniere observation terminera cet ouvrage. — quelque étendu qu'il paroisse, il étoit susceptible d'une foule d'Explications, de restrictions et de modifications relatives aux climats et à l'air, aux tempéraments, et aux professions des malades, à leur genre de vie, et à leurs habitudes. mais ce seroit la matiere de plusieurs volumes, et il doit suffire d'indiquer aux maîtres Observateurs, les moyens généraux, c'est à eux d'en faire l'application avec la sagacité et à l'aide des connoissances étendues. —

ECOLE NATIONALE DE MEDECINE

qu'exige un art dont l'objet est la Conservation des
hommes ?

ACADEMIE ROYALE DE CHIRURGIE

Table

du Produit des Expériences faites sur les Viandes

	Onces	Gros	Grains
chair de Bœuf cruë			
distilée au Bain Marie			
Premiere Eau			
quatre onces de chair de bœuf			
ont donnée de Premiere humidité	2.	6.	36
bœuf Séché au bain marie	1.	1.	36
Total	4	"	"
Extrait du Bœuf bouilli			
quatre onces de bœuf ont Produit			
d'Extrait	"	1	56
Les fibres séchées	"	6	36
Total	"	8	20
L'autorée par Le bain marie	2.	6	36
à quoi il faut ajouter un 2e flegme			
que Le bain marie n'a pu Enlever.	"	1	16
Total de L'humidité que ces homes			
contenue dans 4 onces de chair			
de bœuf. 2 onces 7 Gros 52 Grains			
Total	4	"	"
Poids des Masses de La			
chair de bœuf pour une Livre.			
une livre de 16. onces contiendra			
En Eau	11.	6.	64
En extrait	"	7	8
fibres Séchés	3	2	"
Total	16	"	"
analise de L'extrait de 4. onces			
de bœuf qui ont Produit 1. Gros			
56 grains			
Sel volatil	"	1.	2
huile & Esprit	"	"	38
Tête morte ou charbon	"	"	6
Perte	"	"	10
Total	"	1	56

	Onces	Gros	Grains
analise des 6. Gros 36 Grains			
de fibres Déssechées			
Sel volatil	"	2	"
Esprit volatil	"	"	36
Tête morte ou charbon	"	1	60
Perte	"	2	12
Total	"	6	36
chair de Veau			
cruë			
Eau Premiere			
quatre onces de cette chair ont			
donné de premiere humidité	2	6.	54
Veau Séché au Bain marie	1.	1.	18.
Total	4	"	"
Extrait de Veau			
quatre onces de Veau ont Produit			
de L'extrait	"	2.	30.
Les fibres Séchées	"	5	62
Eau par Le Bain marie	2.	6	54
Total	3	7	2
a quoi Il faut ajouter un second			
flegme que Le Bain marie n'a			
Pu Enlever, ou La perte	"	"	70
Total	4	"	"
Eau de La 1re Evaporation	2.	6	54
Eau de La 2me Evaporation	"	"	70
Total	2.	7.	52.
Poids des masses de la chair			
de veau pour une Livre			
une Livre de 16 onces contiendra			
En eau	11.	6.	64
En extrait	1	1	48
fibres Séchées	2	7.	32
Total	16	"	"

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

ARC 7 O. 2 N° 3

analyse de Lextrait de 4 onces de veau 2 Gros 30 Grains	Onces	Gros	Grains
Sel volatil			
huile & Esprit	"	1	12
Tête morte	"	1	"
Perte	"	"	18
Total	"	2.	30
analyse de 5. Gros. 62 Grains de fibres de veau Séchés			
Sel volatil	"	1.	66
huile & Esprit	"	1.	37
Tête morte	"	2	18
Perte	"	"	13
Total	"	5	62
chair de mouton			
distillée au Bain marie			
Eau Premiere			
quatre onces de cette chair ont			
rendu de Premiere humidité	2.	6.	30.
mouton séché au bain marie	1.	1.	42
Total	4	"	"
Extrait de mouton bouilli			
quatre onces de mouton ont			
Produit	"	2	58
fibres Séchées	"	5	60
Eau par le bain Marie	2.	6	30
Total	3.	7.	4.
A quoi Il faut ajouter un 2. de			
flegme que le bain-marie n'a pû			
Enlever	"	"	68
Total	4.	"	"
Poids des Masses pour			
1 Livre			
une Livre de 16 onces contiendra			
Eau	11.	5.	32.
En Extrait	1.	3	16
fibres Séchées	2	7	24
Total	16	"	"

analyse de Lextrait de 4 onces de moud. 2 Gros 58 Grains	Onces	Gros	Grains
Sel volatil	"	1	"
huile & Esprit	"	1	"
Tête morte	"	"	36
Perte	"	"	4
Total	"	2	58
analyse des 5. Gros 60 Grains de fibres Désséchées			
Sel volatil et huile inséparable	"	3	12
Esprit	"	"	24
Tête morte	"	2.	"
Perte	"	"	24
Total	"	5.	60
chair D'agneau			
une Livre de chair sans graisse			
Extrait difficile à Sécher et			
toujours humide	1.	1.	39
Poulet			
chair de 2 os. 9. onces 4 Gros			
58. Grains			
Eau	6	6	44
Extrait	"	7.	36.
fibres charnues & os Séchés apres			
L'extrait	1.	6	40
Total	9	4	48
Analyse des 7. Gros. 36			
Grains d'Extrait de Poulet			
Esprit, huile et flegme	"	4	13
Sel volatil & huile	"	"	68
Tête morte	"	2	20
Perte	"	"	13
Total	"	7.	36.
analyse des fibres			
desséchée du Poulet 6. Gros			
18. Grains			
Esprit et huile épaisse	"	3	24
Sel volatil	"	1	"
Tête morte	"	1	6
Perte	"	"	50
Total	"	6.	18.

analyse des os de Poulet apres l'ebulition 2 Gros. 9 Grains	Once	Gros	Grains
Esprit, huile et Sel volatil	"	"	69
Tete morte	"	2	8
Perte	"	"	1
Total	"	3.	9.

Vieux coq

Pesant 2 Liv. 2 onces 6 Gros			
Extrait Gelatineux Sec	1	7.	66

chapon

chair de Capon degraissé 1 Liv 7. onces 2 Gros 18 Grains			
Extrait difficile à Secher	1.	5.	"

Pigeon de voliere

2 Pigeons pesant 14 onces			
Extrait solide en tablettes	"	7	35

Faisan

chair de faisant pesant 2 Liv avec Les os			
Extrait mol	2.	1	16
fibres Séchés avec Les os	9	2	32
Eau	20	1	24
Total	32		

analise de Simple chair de faisant, 1 once			
Eau	2.	6.	36
Esprit & huile	"	1.	"
Sel volatil	"	2.	36
Tete morte	"	2	18
Perte	"	"	24
Total	1	"	"

analise de l'extrait de faisan 1. Gros 36 Grains			
Esprit & huile	"	"	18.
Sel volatil	"	"	36.
Tete morte	"	"	36.
Perte	"	"	8.
Total	"	1.	36.

Fibres Seches de faisan Sans Os. 6. Gros 36. Grains.	Once	Gros	Grains
Esprit, Sel volatil et huile Graisse	"	5.	10
Tete morte	"	1.	12
Perte	"	"	14
Total	"	6	36

Perdrix

deux vielles perdrix pesant 1 Liv. 2 onces 5 Gros			
Extrait huileux ou gras et humide	1.	6.	30

Poulet d'Inde

un poulet d'Inde pesant 9. Livre			
Extrait gras et huileux quoiqu'en tablettes	12.	"	43

Coeurs de Veaux

deux coeurs de veaux pesants 11. onces 4. gros, ont rendu d'extrait qui n'a pu se mettre en gelée ni se Secher	"	3.	60

Pieds de Veaux

huit Pieds pesant 6 Livres 8. onces	Livre		
Eau	3.	5.	4.	45.
Extrait gommeux et Sec	"	8.	3.	27.
os humide au Sortir du bouillon avec cartilages	2.	10	"	"
Total	6.	8.	"	"

analise d'une once d'extrait gommeux et Sec de Pieds de veaux			
Esprit et huile	"	3	"
Sel volatil	"	2	18
Tete morte	"	2	25
Perte	"	"	29
Total	1	"	"

ACADEMIE NATIONALE DE MEDECINE

	once	Gros	Grains
Foye de Veau			
un foye pesant 2 Livres 7 Gros			
Extrait qui Shumecte	2	1.	60

	once	Gros	Grains
Macreuse			
deux macreuses du Sordre de 2. Liv. 7. onces			
Extrait Solide qui Shumecte aux changement des Temps	2.	1.	30.